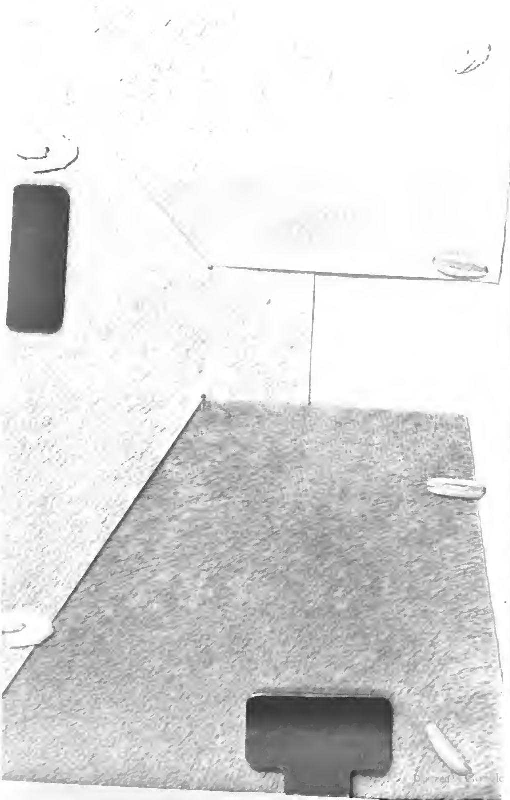
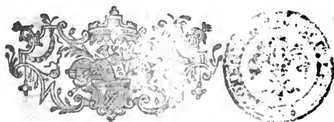


OENOLOGIA TOSCANA
O SIA
MEMORIA SOPRA I VINI
ED IN SPECIE TOSCANI
SCRITTA A VANTAGGIO DEL PAESE
DAL DOTTORE
GIO. COSIMO VILLIFRANCHI
MEDICO FIORENTINO E SOCIO BOTANICO
STATA PREMIATA IN QUEST' ANNO MDCCLXXIII.
DALLA R. ACCADEMIA D' AGRICOLTURA
FIORENTINA
DETTA DEI GEORGOFILI
E PUBBLICATA IN DUE VOLUMI
SOTTO GLI AUSPICJ
DI SUA ECCELLENZA IL SIG. CAV.
GIACOMO MOROSINI
PATRIZIO VENETO

VOLUME PRIMO.



IN FIRENZE L' ANNO MDCCLXXIII.
PER GAETANO CAMBIAGI STAMP. GRANDUCALE
Con Licenza de' Superiori.

ECCELLENZA



Tabilito avendo di render pubblica con le stampe questa mia fatica sopra la fattura, mantenimento, e commercio dei Vini, che

che ha sortito l' approvazione di questa Regia Accademia dei Georgofili, ed è stata giudicata utile alla Società, tosto ancora mi prefissi consacrarla a qualche Illustre Soggetto, nel quale senza dubbio alcuno, o equivoco, la nobiltà e grandezza della nascita, e le virtù dell' animo e dello spirito concorressero, in modo che la medesima in faccia del mondo talmente adorna e fregiata comparisse, che per tal parte nulla più bramare ella sapesse, e per l' altra validamente difesa e protetta restasse. Poco per altro nella scelta di simil Soggetto mi dovetti sospeso tenere, imperocchè da lungo tempo in mente io aveva Eccellenza *i Vostri rari meriti, e le Vostre Virtù, e singolar-*

golarmente quella bontà con la quale degnato Vi siete sempre di riguardare le cose mie, e me stesso; onde sotto del Vostro magnanimo ed autorevole Patrocinio destinai di collocarla; ed avendo ai miei desiderj arriso la sorte, con averla l' Eccellenza Vostra *accettata, eccola adunque alle Vostre mani sbrigata dai Torchj, come Figlia di umilissima riconoscenza, come argomento di consideratissima e altissima stima, ed in segno di venerazione, e di obbligazioni infinite. Il Mecenate scelto, è certo, sempre si celebra, ma bene spesso senza un serio esame del vero di Lui merito, e senza alcuna volta, nell' Elogio che gli si tesse, avere alcun riguardo nell' avanzare delle manifeste adula-*

zioni, e delle sognate menzogne. Può è vero taluno anche ingannarsi, e credere sublime merito il non trovare in certuni, nati specialmente d'inclito e alto lignaggio, manifesti difetti, e stimare virtù degna d'encomio il non nutrire i medesimi malvagj sentimenti, o costumi. Ma io totalmente mi son trovato da simile illusione, ed errore esente, e per la scelta fatta di VOSTRA ECCELLENZA *mi reputo infinitamente pago, superbo, e glorioso.*

Nella Vostra Famiglia, una delle più antiche e cospicue della Repubblica, avete avuto degli esempj da imitare, e da potere dai medesimi ricevere stimoli e coraggio per seguitare il luminoso sentiero dell'onore, e della virtù; e l'animo Vostro, ben

for-

formato alla medesima, gli ha imitati, e somigliati. Oh quanti si noverano Illustri Uomini in Pace e in Guerra dati dalla Vostra Prosapia alla Patria, ed all' Ecclesiastica Gerarchìa! Troppo lungo sarei nel farne l' enumerazione, superflua ancora giacchè le Istorie ne fanno a chicchessìa frequente ricordanza. Serva per tutti fra i più lontani da questo tempo Morosina Morosini pervenuta Regina d' Ungherìa, e l' invitto Francesco Morosino Conquistatore del Peloponneso, con pubblici monumenti, e del meritato nome di PELOPONNESIACO, *con Decreto del Senato perciò decorato, e indi Principe della Repubblica stato eletto; e fra gli ultimi il Vostro Genitore Senatore Integerrimo, ed il*

Fratello parimente di Vostra Eccellenza *Vescovo di Verona, per profonda Scienza e Dottrina quant' altro mai celebre e valente Soggetto.*

A Vostra Eccellenza *poi discendendo, uno* Voi *siete dei più chiari ornamenti della Patria, ed avete a* Voi *stesso guadagnata una durevole reputazione, sostenendo il decoro dei Vostri Natali con un virtuoso operare. L' amore che portate all' Istoria Naturale è indicibile, ed avete impiegati molti dei Vostri giorni, e molte ricchezze in un Giardino Botanico al Ponte di S. Polo costì in Venezia, e in una copiosa Collezione di corpi naturali d' ogni genere; ed in quei tempi nei quali la maggior parte degl' Uomini, nati specialmente no-*

bili

bili e facultosi, conducono una vita oziosa, o fra i Civici divertimenti, Voi *vi portate nelle circonvicine Provincie ad osservare e raccogliere le più interessanti produzioni della Natura, onde viepiù arricchire il* Vostro *Gabinetto, appagare le richieste degli stranieri Naturalisti, e particolarmente lumi maggiori e notizie aggiugnere alla Fisica, alle utili Arti, ed all' Istoria del Paese insieme e del Mondo. Io fra gli altri ho goduto qualche volta i frutti di questi studiosi Vostri Viaggi, avendomi l'* Eccellenza Vostra *fatta parte di simili ritrovati, e particolarmente ancora gli attendo in conseguenza della gita da* Voi *ultimamente fatta alla Valle di Roncà nella Provincia Vicen-*

cen-

centina, espressamente per osservare e raccogliere le reliquie d' un terribil Vulcano, che si dice anticamente vi ardesse, instituita.

Questo medesimo Vostro genio ed amore per la Storia Naturale, e conseguentemente per la Fisica, e per l' Agricoltura, che parimente proteggete ed amate, mi diede il più forte impulso di tributare a Voi *espressamente quest' Opera, ed a lusingarmi efficacemente ch' ella potesse della Vostra approvazione e Protezione godere.*

Graditela pertanto Eccellenza, *come un parto di quei medesimi studj che fanno la Vostra delizia, e la Vostra sì lodevol passione; e riceverela insieme come una dimostrazione evidente*

te e ſincera di quella inalterabile ſervitù, che mi porge l' onore di eſſere avvinto all' Inclita Voſtra Perſona, ed in queſt' occaſione non ſolo, ma perpetuamente ancora, di potermi dire

DI VOSTRA ECCELLENZA

Firenze 20. Dicembre 1773.

Umiliſs. Devotiſs. e Obblig. Serv.
D. GIO. COSIMO VILLIFRANCHI.

Qual debba essere la cura della pubblica autorita', quale l'Opera, e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare, e conservare il commercio esterno dei vini della Toscana.

Bacchus amat Colles.....

Virgil. Georg. Lib. 2.

Quare agite, o proprios generatim discito cultus
Agricolæ, fructusque feros mollite colendo.

Id. Virgil. Lib. Eod.

INTRODUZIONE.

Per accrescere il Commercio esterno dei Vini della Toscana, tre sono le vedute, che giova avere, e sono.

I. *Migliorare tutti quei Vini, che hanno qualche difetto, e non sono del gusto delle Nazioni, che possono farne la commissione.*

II. *Accrescere per quanto si può la quantità di essi Vini migliori.*

III. *Diminuire ed impedire tutti quegl' inconvenienti, che frastornano, impediscono, e discreditano il Commercio dei medesimi.*

Relativamente adunque a queste tre mire dividerò in altrettante parti la presente Memoria, e Risposta al Quesito, stato dato dalla Regia Accademia d' Agricoltura Fiorentina nell'Anno passato 1771., e poi stato confermato, e ripropostonell' Anno presente 1772.; e voglio sperare il cortese Vostro compatimento, Accademici Virtuosissimi, se lasciato da parte ogni ricercato modo di dire, ma con quella riverenza, e rispetto, che vi si deve, venga ad esporvi sopra di ciò i miei particolari, e nudi pensieri: e vi presenti insieme tutte quelle ragioni, ed esperienze, che a comprovare le mie proposizioni ho credute relative. Se in questo metodo poi, da me stato abbracciato, nonostante mi sarà accaduto di riescire alquanto prolisso, mi prenderò l' ardire di porvi in considerazione: che la brevità e la precisione sono generalmente attributi apprezzabili,

e di

e di gran merito in tutte le Opere; ma trattandosi di quelle, nelle quali si esaminano esperienze, e si discutono fatti, ci veggiamo molto spesso obbligati a fare delle repetizioni, che sebbene riescano nojose, sono per altro necessarie, e perciò giova che sieno sofferte, e compatite.







PARTE PRIMA

MANIERE CON LE QUALI SI POSSONO MIGLIORARE TUTTI QUEI VINI, CHE HANNO QUALCHE DIFETTO, E CHE NON SONO DEL GUSTO DELLE NAZIONI, CHE POSSONO DARCENE LE COMMISSIONI.

ARTICOLO I.

VIEN reputata ottima cosa quella di esaltare e lodare la propria Nazione, dimostrando questo, che si abbia per lei dell'affetto. L'amore per la Patria è stato sempre quel nobile e generoso sentimento dell'animo, che ha prodotte azioni cotanto illustri, e formato Uomini grandi, e magnanimi; perciò l'amore della Patria non deesi disprezzare, o credersi un'entusiastica idèa, ed una vana parola, da non si poter soffrire che nelle idiote e

meno culte Perſone. Ciaſcun Cittadino ſi accoſtuma quaſi naſcendo a queſto nome luſinghiero, ed a riguardare la fortuna dello Stato, come la fortuna ſua propria. Io certo avrò ſempre ineſprimibile affetto per la Patria, e per le mie forze ne ſosterrò il decoro; ma non per queſto ne prenderò la difeſa con male inteſo motivo, o ciecamente, ma per quello che il buon ſenſo, e l' evidenza richiede, e con la ſteſſa facilità riprenderò, e correggerò quel tanto, che ſembrerammi degno di correzione, e di biaſimo; nulla avendo più a cuore, che lo ſradicare i pregiudizj, e gli errori, ed inſinuare, e ſtabilire ciò che apporta utile, ed è il prodotto della verità, e della virtù.

Nel riſpondere pertanto al Queſito fatto dalla Regia Voſtra Accademia Fiorentina d' Agricoltura. *Qual debba eſſer la cura della pubblica Autorità, quale l' Opera, e l' induſtria dei Poſſeſſori per accreſcere, dilatare, e conſervare il Commercio eſterno dei Vini della Toſcana*, non tralaſcerò realmente di approvare, e di lodare quelle conſtumanze, e pratiche, che lode e incoraggimento ſi meritano;

ma

ma ſinceramente ancora non mancherò di dire il mio ſentimento intorno a quelle altre, che di mutazione, correzione, e di biaſimo ſono degne.

§. II.

QUalcuno dei Noſtri, non ſi può negare, ſi prende gran cura per fare dei Vini ottimi, ed effettivamente vi rieſce: tali ſono alcuni Fattori, e Poſſeſſori particolari, i quali o ſono diretti Padroni, o Incaricati della cultura delle vigne piantate in ottima eſpoſizione, e ben coltivate, e fanno eſſi Vini con tutta l' immaginabil diligenza, e per conſeguenza di tutta quella bontà, e guſto, che può ſoddisfare, ed incontrare l'approvazione, tanto dei noſtri, che dei Foreſtieri; ma molto vi è da ridire generalmente ſopra tanti altri facitori di Vini, i quali in ciò non ſi prendono penſiero alcuno, ed in vece di mantenere la bontà dei Vini, che raccolgono nelle loro poſſeſſioni, o di migliorarli, gli traſcurano totalmente, ne peggiorano la qualità, e fanno sì che ſi ſcrediti, e ſi

diminuisca, o totalmente si perda il commercio esterno di essi; senza parlare di quello scapito, e discredito di commercio, che ai medesimi nostri Vini ne viene dalla mala conservazione di essi, e dalle negligenze, e frodi dei Mercanti, e trasportatori dei medesimi: delle quali cose tutte ad una ad una, ed al loro luogo, dopo di aver parlato delle principali, mi prenderò pure l' incarico di ragionare, e d' assegnarne i rimedj.

§. III.

I Vini d' Italia per la qualità delle Viti, per il terreno, e per l' esposizione dei luoghi, devono essere squisiti, e forse i migliori d' Europa, perchè tali un tempo sono stati; e se tali oggigiorno, almeno generalmente, non si ravvisano, con varie avvertenze, e diligenze usate nella coltura delle Viti, e nella maniera di fare essi Vini, possono tornare alla bontà e credito medesimo, non essendo le principali cause, che concorrono alla perfezione di essi essenzialmente cangiate. La natura o specie del terreno non si può creder

der mutata, non variata l'esposizione, e non mancano assolutamente in Italia le qualità migliori, o necessarie delle Viti per avere tali Vini, e qualora esse mancassero, facilmente si possono d'altronde ottenere, e tornar si può a coltivarle.

Gli antichi Romani vantavano dei Vini eccellenti sopra a tanti altri. Questo procedeva in gran parte dalla scelta, che aveano fatta delle migliori specie di Viti, le quali, come Conquistatori dell'universo, avevano dovunque, ma particolarmente nell'Oriente, rintracciate (a), e fatte tra-

(a) Teopompo citato da Ateneo riporta che gli abitanti di Chio furono i primi, i quali seminarono, e coltivarono le Viti, istruiti da *Oenopione*, Figliuolo di Dionisio, il quale secondo Pausania *Lib. VII.* lasciata l'Isola di Candia vi si trasferì con i suoi seguaci, e figliuoli, e rese tal Isola molto fertile, e popolata. Quegli poi di Chio insegnarono la cultura della Vite, e la fattura del Vino agli altri Popoli.

I Vini di Grecia sono generalmente bianchi, quelli di Toscana sono neri o rossi, almeno i più generosi, e spiritosi: e nel Romano, nell'Umbria, nel Bolognese, e nella Marca sono bianchi, o di color d'oro.

Il primo Vino nero, che sia stato fatto al Mondo, per le antiche notizie che ne abbiamo, fu fatto secondo lo stesso nominato Teopompo dai medesimi abitanti di Chio.

trasportare nelle loro possessioni, vale à dire nell' Italia. *Il Falerno, il Massico, il Cecubo, l' Amineo, il Gauro, o Gaurino, il Caleno, il Formiano, il Surrentino, il Pucino*, e tante altre specie di Vini; rammentati e lodati dagli Scrittori, sì Istorici come Poeti, ne sono un irrefragabil documento.

I Francesi, che modernamente si gloriano di Vini perfetti nel sapore, e per altre qualità, e di averne tante varie specie, non avevano un tempo neppure una sola sorte di Vino; e se arrivati sono a far Vini di tanto credito, gli hanno ottenuti da Viti trasportate dall' Italia, e coltivate in esposizioni anche meno favorevoli delle nostre; cosicchè non deve essere a noi impossibile il mantenere i Vini nostri nella richiesta e miglior perfezione, e di ridurre tali ancora quelli, che presentemente non lo fossero.

L' Italia fino dai Greci, per ragione della quantità, e bontà de' suoi Vini, fu chiamata *OEnotria*, vale a dire *Vinifera*, o doviziosa di Vini, o forse anche dal nome di *Oineo, o Oinotro* antico Re d' Etruria, e primo Istitutore in essa delle

delle Vigne, come vogliono Nicandro, ed Aristotile nell' Ottavo dei Politici.

Il Baccio da S. Elpidio Medico, e Filosofo dottissimo, nella Prefazione alla sua Opera sopra i Vini dice: *OEnotriam dictam fuisse olim Italiam a primo Vinorum cultu omnes Antiquorum attestantur Historiae: atque hinc non dubiam reor fieri posse conjecturam, semper hanc Nostram Regionem super omnes Terras, non ex ipsa tantum soli natura, ac felici temperie, sed cultu quoque Vinearum, ac Vinorum ipsorum industria antiquissimam hanc obtinuisse famam, ac nomen.* Trà gli altri Vini antichi d' Italia trovo specificatamente nominato anche il Vino nostro Fiorentino.

Plinio Lib. XIV. Cap. 3. fa menzione di alcune ottime viti Toscane dicendo *Thuscis peculiaris est Tudernis* (da Tuderte antica Città della Toscana oggigiorno detta Todi), *atque etiam ejus nominis Florentia. Est optima Aretio Talpiana, & Etesiaca, & Conseminia.*

Secondo Columella *Conseminia* era quella Vigna formata da diverse specie di viti: *Conseminea Vinea ed est, quae ex variis vitium seminibus generibusque constat*

Colu-

Columell. Lib. 3. Cap. 21. Cosicchè, secondo Plinio, la Vite di Vigna Toscana qualunque, sebbene promiscua e varia, era sempre apprezzabile, e di riescita; perchè probabilmente non altre Viti in Toscana si ammettevano nelle Vigne, che le migliori; o perchè il Clima tali le rendeva in paragone di altri molti Paesi; o perchè superiormente a molti altri Popoli sapevano i Toscani coltivarle.

Innanzi che i Galli invadessero per la prima volta l' Italia, non sapevano neppure, che al mondo si trovasse Vino. Tito Livio (Decade 1. Lib. 5.) ci dice, che Aronte di Chiusi per isfogo di sua collera contro Lucumone Giovane potente della stessa Città menò i Galli alla rovina della Patria, e di tutta l' Italia, e che particolarmente li determinò a tale impresa, avendo loro fatto assaggiare il Vino, che seco aveva portato. A questo alludono quei Versi dell' Ariosto (Canto XXXXI. Stan. 11.)

„ *L' Almo liquor, ch' a Mietitori suoi*
„ *Fec' Icaro gustar con suo gran danno;*
„ *E che si dice, che già Celti, e Boj*
„ *Fè passar l' Alpi, e non sentir l' affanno.*

Bello-

Bellovefo fu il Condottiero dei Galli in cotefta fpedizione, o incurfione nell' Italia, accaduta fecondo il Rollino 388. anni avanti la nafcita di Chifto, e fecondo Tito Livio al tempo di Cammillo: ed uniti vi erano i Popoli di varie Provincie della Francia, alcune delle quali fono ora le più feraci e celebri per i Vini, come Bourges, ora Berrì, Auvergne, Senanois, Autun, Sciampagna, e Borgogna.

L' Imperator Domiziano poi con fuo efpreffo Editto fece fpiantare nell' Inghilterra, nella Francia, ed in altre molte Provincie da effo ridotte alla foggezione dell' Impero tutte le Viti, che vi fi trovavano; per la qual cofa la Francia reftò priva di tutti i fuoi Vini quafi per un Secolo, vale a dire fino a tanto che l' Imperator Probo nel mezzo delle fue Vittorie contro i Franchi, ed i Vandali, che avevano occupate le Gallie, non fi prefe la cura, fatti venire dall' Italia i magliuoli delle più fcelte Viti, che vi fi coltivavano, non ve le fece ripiantare; e per riftorare e beneficare egli maggiormente quei Popoli, fece quefto efeguire impiegandovi le fue fteffe Legioni.

Per

Per tal ragione fino al giorno d' oggi dichiarano i Francesi la loro gratitudine alla memoria di Probo, riconoscendo le Vigne fatte piantare da coteſto Imperatore, come i legittimi ſtipiti dei loro Vini più rinomati, e ſquiſiti. Gl' iſteſſi Giornaliſti di Trevoux (Settembre 1756.) confeſſano queſto fatto, dicendo „ L'Empereur „ Probus, qui etoit un grand Homme & „ un bon Prince, occupà ſes Legions a „ replanter les Vignes. Il donnà aux „ Gaulois des provines d'Italie, tiges des „ nos Vins les plus exquis.

§. IV.

QUantunque però i Franceſi, o Galli che dir ſi vogliano, tornati foſſero ad avere buone ſpecie di Vini, certiſſima coſa è, che da quelli d'Italia erano di gran lunga ſuperati. Tra queſti d'Italia era dai Romani infinitamente gradito in Vino Pucino, latinamente *Puxinum*, oggigiorno detto Proſſeco, che tutt' ora ſi raccoglie nel pendìo del Monte di Cantuel in faccia al Mare Adriatico, poche miglia diſtante da Trieſte, il quale da Pli-

nio

nio fu detto fra tutti gli altri Vini *saluberrimo*: ed era massimamente stimato per esser semplicissimo, e meno forte di molti altri, e perciò potevasene bere in gran copia. Di questo solo beveva Livia Augusta, ed all' uso di tale specie di Vino l' istesso Plinio attribuisce la lunga età alla quale giunse cotesta Imperatrice, la quale secondo esso arrivò all' età di 82. anni, e secondo Dione Istorico, e Lipsio nelle Annotazioni agli Annali di Tacito, all' età di anni 86. Anche Orazio assuefatto alle liete Conversazioni, ed ai piaceri della Tavola, e dei Vini, concedeva il primato ai Vini di tal natura: essendosi espresso nell' Epist. XV. del Lib. I. *Vinum generosum, & lene requiro*.

Del soprammentovato Prosseco si espresse il Cardano *de Rerum varietate* p. 500. che a suo tempo era la gloria di tutti i Vini: *Gloria vero Vinorum Puxinum*. Il Baccio (*de Natura Vinorum* Cap. XVII.) disse *Verumtamen quæ generosa sui natura sunt Vina, quibus non paucis Italia abbundat locis, & in apricis, & calidis siccisque sui specie Terris, circa Campaniæ præsertim Littora, in Picenis, in Etruriæ, ac Liguriæ*

guriæ montanis, horum multa Vina, & sine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris: ed altrove in più luoghi la squisitezza, e la salubrità dei Vini Italici rammenta. Per confessione poi di Oliviero Serres, quantunque Francese, nel suo Teatro di Agricoltura (Edizione IV. a Parigi 1608. pag. 130.) l' Italia era ricca di tutte le più squisite specie di Uve, ed aveva fama sopra tutte le Nazioni di produrre i Vini migliori: ed il Cardinal di Perron, parimente Francese, e vissuto nello stesso tempo, vale a dire sulla fine del Secolo XVI. o principio del XVII. e gran tempo dopo che l' Imperator Probo aveva ristorate le Vigne della Francia con le migliori specie di Viti dell' Italia, dice nella sua Opera intitolata *Perroniana* (Tom. I. pag. 478. *Il Vino è un gran carnefice. Non vi è cosa alcuna di così difficile digestione, e che sconcerti tanto lo stomaco, quanto il Vino Francese* (a), *ch' è mol-*

(a) I Vini di Francia in oltre, almeno per la maggior parte, non reggono in modo alcuno ad essere innacquati. E' vero, che questo non è un difetto da potersi valutare alle tavole di lusso, o dai Bevitori di professione, i quali non innacquano specie alcuna di Vino per gagliardo che sia,

molto vaporoso. Non è così dei Vini d' Italia, che son maturi ec. ec. Anche a' tempi di Plinio il miglior Vino di Francia per sua asserzione non era buono, nè sano, perchè grosso e fumoso: ed à suo tempo tra i Vini di tal Regno non era noto, che quello di Marsilia, e sue vicinanze.

§. V.

SE l'Italia nell' antichità vantava Vini eccellenti, non lasciò il suo credito neppure nei tempi consecutivi, come ne fanno fede tanti Scrittori, all' esposizione e testimonianza dei quali pienamente mi rimetto. Il soprammentovato Baccio *de Naturali Vinorum Historia*. (Lib. V. de Vinis Italiæ) si esprime sulla varietà dei Vini d' Italia, dicendo con Plinio „ Concludimus eam esse Vinorum in Italia „ fœcunditatem, ut ex innumeris, quæ in „ toto Orbe Terrarum commemorantur „ generibus, duæ partes inveniantur esse „ Italiæ „. Esso Baccio fa l' enumerazione

 di

ma rigorosamente parlando, ciò non lascia di essere un vero difetto.

di tutti i Vini noti d' Italia, tanto a suo tempo, che nell' Antichità: ed Alessandro Petronio da Civita Castellana, nel suo Trattato *del vivere dei Romani*, parla dei Vini, che facevansi nell' età sua, vale a dire intorno al 1596. nei luoghi vicini a Roma, che erano molti, e tra questi dei molto salubri e accreditati: come fra i primi erano quelli di Albano, della Riccia, di Castel Gandolfo, di Marino, di Grotta Ferrata, di Frascati, della Ruffina, della Villa di Cesano, dell' Anguillara, di Bracciano, di Pisciarello, di Montarano, della Tolfa, di Cervetri, di Cività Vecchia, di Canepino, di Vallerano, di Giulianello, di Caprarola, di Soriano. di Giuliano, di Palestrina, di Valmontone, di Nemi, di Gensano, d' Anagni, di Palombaro, di Velletri, di Segni, di Cora, di Cavi, di Rocca di Papa, di Gennezano, di Zagarolo, di Nettunno, di S. Vito, di Terracina ec. ec. Alcuni di questi sono cotti, altri sono crudi, bianchi alcuni, altri neri, o rossi, e deboli, e forti. Presentemente i migliori, che bevonsi a Roma sono quello di Gensano, quello della Ruffina, e Ruffinella

dei

dei Gesuiti, e quello d'Orvieto. Quello di Velletri è il più potente, il più odoroso, il più durevole, ed è cotto, e per lo più di nero colore, ma per esser molto potente offende la testa. Tra i crudi poi il più stimato è quello di Albano non cotto, bianco, e rosso, amabile, stomatico, e durevole da un' invernata all' altra. Soavissimo pure è il Moscadello di Monte Fiascone.

Troppo lungo sarebbe se si volesse anche fare l'enumerazione di tutti i Vini del Regno di Napoli, della Sicilia, della Marca, dell' Umbria, e di altri Stati; perciò rimettendomi agli Autori, che ne ragionano, tutti quanti gli tacerò, e soltanto farò parola dei particolari e migliori della nostra Toscana; poichè di non pochi di questi avrò più volte in seguito occasione di discorrere, e sono quelli, che possono avere immediata relazione col soggetto delle osservazioni e riflessioni da farsi in questa presente Memoria.

§. VI.

I migliori e più accreditati Vini della Toscana sono il Monte Pulciano bianco e rosso, il Chianti, particolarmente quello della Castellina, di Panzano, di Broglio, e degli effetti dei Signori di Casa *Ambra*, *Bianciardi*, e di parecchi altri. Questi effetti e luoghi sono nel vero centro del Chianti, ed il Vino, che quivi si raccoglie fù detto dal Redi *maestoso*, *imperioso*; il Vino della Pieve a Presciano, Vino generoso ed insieme amabile; quello in specie degli Effetti della Casa Serristori; il Vino di Pomino, o Pumino tanto lo scelto, che il comune, e particolarmente quello degli Effetti del Vescovado di Fiesole, e della Casa Martellini, che sono Vini di gran corpo e gagliardi, e il Pomino fatto di uve scelte, e più delicato, quale è quello degli Albizzi; il Vino di S. Gavino, di Tegozzano, di Giggiano, di Albano, e Vajano, tutti dell'Aretino, e rammentati dal Redi; la Malvagìa di Monte Gonzi, Villa pure della Diogesi Aretina; i Vi-

ni di Lucignano luogo confinante col territorio di Montepulciano ; il Vino di Majano molto generoso e forte della Casa Salviati ; il Vino di Val di Marina , della stessa Casa Salviati , più delicato dell' antecedente , ma difficile ad aversi per il credito che ha , e per esser tanto richiesto , e consumato alle Tavole di Roma , e quello della Casa Orlandini dell' istesso luogho ; il Vino di Monte Rappoli ; e di Val di Botte ; il Vino del Castellare Fattoría dei Certosini amabile ed insieme gagliardo ; il Vino delle Rose ; di Vacciano , e dei Colli dell' Antinoro generoso insieme , maturo , ed amabile ; il Vino del Val d' Arno generoso , e robusto , ed insieme molto grato , particolarmente quello degli effetti detti i *Bacci* dei PP. del Carmine , molto durevole nella sua bontà ; il Carmignano , Vino detto dal Redi *brillante* , perchè spiritoso , generoso , e amabile , e non offensivo , o troppo grave : il migliore di questo si raccoglie nelle Vigne delle Case Galli , Venturi , Spinelli , e Buonaccorsi : anzi fino ad ora quello di quest' ultima Casa è stato il migliore , e tutto voluto dai

Foreſtieri à qualunque prezzo, perchè il fu Tenente Colonnello Buonaccorſi, Padrone di eſſo, ogn' anno preſedeva in perſona alla vendemmia, e fattura del ſuo Vino: il Vino di Gerſolè rammentato dal Redi; il Vino di Lappeggi negli effetti della Caſa Sovrana, dove ſi fanno Vini in maniere diverſe ſecondo il coſtume di varie Nazioni, e di ſpecie di viti ſcelte, e da più Paeſi fatte venire; il Vino del Trebbio, anticamente Villa e Fattoría poſſeduta dalla Famiglia Medici, ora de' Padri dell' Oratorio di S. Filippo Neri: queſto Vino è grato, ed inſieme robuſto; il Vino di Artimino, particolarmente quello della Fattoría in tal luogo della Caſa Reale di Toſcana, il quale è di gran corpo e robuſto, e inſieme molto amabile, e di durata; il Vino di S. Martino alla Palma di Caſa Torrigiani, e de' Padri Ciſtercienſi detti in Firenze di Ceſtello, mezzanamente gagliardo, molto grato, e ſano; il Vino di Caſtel Franco, nel Val d'Arno di ſopra, degli effetti di Caſa Covoni di Via de' Servi; il Vino di Montuì di Caſa Altoviti da Santa Trinita; il Vino di Talente Fattoría di

Casa Tempi a S. Giovanni in Sugana, generoso, e durevole, i Vini delle Vigne di Vigesimo, e di altri particolari di Barberino del Mugello, ottimi al gusto, e generosi, fatti per lo più delle uve dette di *S. Gioveto*, *e Canajolo rosso*, *e Tribaiano nero*. Aleatico, volgarmente *Leatico* di Loretino dei Franceschi, di Castello dei Vignali, di Carmignano di più Famiglie, di S. Andrea in Percussino di Casa Serristori, di Settignano de' Padri Valombrosani di S. Pancrazio, di Cerretino, di Mezzomonte, delle Corti, e di tanti altri luoghi, dove oggigiorno si fa, il quale fra tutti i Vini dolci, e molto maturi, è di durata, e regge a lunghi trasporti. Il Vino di Mezzomonte della Casa Corsini, specialmente il bianco, amabilissimo, stomatico, e generoso; il Vino del Giardino dei Riccardi in Gualfonda, luogo di Città, sul gusto di quello di Mezzomonte, e mille altri Vini di varie Fattorie, e Famiglie Fiorentine fatti delle uve migliori, e chiamati *Vini scelti*, *Occhio di Pernice*, *Vino da Dame ec.* che difficile è il numerarli, per la maggior parte generosi insieme ed

amabili, alcuni ſul guſto dell' Artimino, altri del Leatico, e chi di quello di Mezzomonte; il Moſcadello di Caſtello delle Vigne fatte piantare dalla Caſa Sovrana dei Medici, e di Viti fatte venire dalle Canarie, dalla Francia, e dalle più celebri Iſole dell' Arcipelago, generoſo, amabile, e ſtomatico; il Moſcadello della Panieretta Fattorìa della Caſa Riccardi, di poco inferiore a quello di Caſtello; il Moſcadello di Mont'Alcino nel Seneſe; il Moſcadello di S. Quirico degli effetti del Sig. Marcheſe Ghigi ſul guſto iſteſſo di quello di Caſtello, e che ſotterrato ſi conſerva lungamente, e diviene ſempre migliore; il Moſcadello o Vino bianco di Lamporecchio degli effetti di Caſa Roſpiglioſi preſſo Piſtoja; la Vernaccia di Pietrafitta non lungi da S. Gimignano; il Tribbiano di Peſcia bianco e roſſo; il Colombano di Buriano, detto anco *Burianeſe* da Pier Creſcenzio, fatto di uva bianca, groſſa, e molto dolce; il Piſciancio del Cotone di Caſa Scarlatti, ſimile, o lo ſteſſo, che il *Piſciarello di Bracciano* dei Romani; il Moſcado di Doccia dell'eccelſa Caſa Ginori tanto benemerita della Patria,

tria, il quale messo ad una Tavola col Moscado migliore di Siracusa, e con la libertà di potere scegliere, e bere, o dell' uno, o dell'altro, ognuno per codesto lascia quest' ultimo; il Barbarossa, o Mezzo colore, Vino del Contado di Pescia, di color rosso sbiadito, e fatto di uve di specie particolari, amabile, e spiritoso; il Moscadello delle Vigne del Giorgi a Settimello, che ha quasi la forza del Greco, o del Moscado di Siracusa; la Verdèa, che si fa in diverse Fattorìe della Toscana, ma particolarmente in Arcetri, Collina intorno a Firenze, specie di Vino detto dal Redi soavissimo, il quale non è stato così detto dal suo particolar sapore, ma bensì dal colore pendente al verde. Questa specie di Vino fu conosciuta, e costumata tanto dai Greci, che dai Latini, per quanto venghiamo informati da Plinio (Lib. XIV. Cap. 1.) ove favellando dei Vini dice „ Hic purpureo nitent „ colore, illinc fulgent roseo, nitentque „ viridi „ e Fiorentino nelle Geoponiche (Lib. V.) fa menzione di una specie d' uva bianca nominata dai Greci Χλωρὶς, cioè verdetta, o verdastra. Il Vi-

no poi *Verdetto* dei nostri antichi Toscani era affatto diverso dalla *Verdèa* de' Mederni, imperciocchè per Vino *Verdetto* intendevano qualunque sorta di Vino bianco, che non fosse dolce, ma anzi brusco, o bruschetto.

§ VII.

SE con tante, e si varie specie di Vini la Toscana non ha presentemente il primato nel Commercio e nel credito, almeno generalmente, dei suoi vini; ciò dipende da più, e diverse cagioni, ch' io andrò divisando, intrinseche o fisiche alcune, estrinsiche o accidentali le altre. Tutte queste in appresso in tanti Articoli distinti andrò enumerandole, e ad esaminarle, e per tutte andrò proponendo i più opportuni, e confacienti rimedj.

§. VIII.

PRima causa del diminuito commercio dei nostri Vini può dirsi la specie o qualità di alcuni dei nostri migliori Vini deteriorata, almeno in certi anni,

ni, per diverse estrinseche cagioni, ma principalmente per la trascuratezza, e poca scienza nel farli; onde molti non avendoli trovati del solito gusto, e della solita generosità e durata, hanno tralasciato di farne uso, e di richiederli, e si sono voltati ai Vini della Francia, e di altri Paesi, dove con più sollecitudine, diligenza, e avvedutezza sono stati da diversi anni in quà migliorati: e questo loro miglioramento ha soprattutto poi messo in dubbiezza, ed in qualche discredito appresso molti i Vini nostrali anche perfetti.

§. IX.

SEconda: essendo variata l' opinione, ed il gusto degli Uomini a riguardo dei Vini, per quella stessa ragione o destino, per cui variano i costumi, e le mode, nè accaduto che alcune specie di Vino, un tempo in gran pregio, non sieno altrimenti in estimazione, quantunque effettivamente o fisicamente non sia variata, nè deteriorata la maniera di farli; onde essa opinione, quando si voglia consultare il proprio utile, e la propria eco-

economìa, deve eſſere atteſa, ed obbedita, e biſogna a modo e guſto d'altri correggere e ridurre anche i Vini noſtri.

§ X.

TErza: perchè i Poſſeſſori, volendo avere in quantità da ſmerciare i loro Vini negl' anni antecedenti ſtati richieſti, e ſtati trovati del loro guſto, gli ricreſcono con tagliarli, ed allungarli con altri Vini, e uve diverſe del Territorio, o di quelle vicinanze, ma non di quella ſpecie sì buona, e ſicura: e queſte tagliature, e meſcugli, quando non guaſtaſſero la ſpecie, e qualità del Vino a riguardo del guſto, lo rendono capace a non durare gran tempo, e particolarmente a reſtare alterato, e molto peggiorato nei traſporti e viaggi; onde diſcredito ne viene alla ſpecie vera, ed originaria di eſſo Vino.

§. XI.

QUarta: per le iſteſſe allungature, e tagliture fatte con altri Vini dai Mer-

Mercanti per ſete di guadagno maggiore nel mandare i noſtri Vini in lontani Paeſi, o con mandarne ſpecie affatto diverſe da quelle effettivamente ſtate richieſte; le quali meſcolanze, alterazioni, e non eſeguite puntuali intenzioni dei Committenti, fanno sì, che i Vini arrivino torbidi, ſnervati, guaſti, e non della richieſta, e ſuppoſta bontà, ed in conſeguenza le ſpecie originali di eſſi Vini, ſi ſcreditino, e ſi interrompano o ſi perdano totalmente le Commiſſioni.

§. XII.

QUinta: perchè ſi praticano molte traſcuratezze, e diverſi incovenienti nelle maniere, con le quali ſi mandano fuori i noſtri medeſimi Vini, vale a dire in maniere diſpendioſe, e ſoggette a ricevere dei danni ne i viaggi; onde i committenti reſtano diſguſtati, e ſi determinano negli anni ſuſſeguenti per Vini di altri Paeſi.

§. XIII.

§. XIII.

PEr rimediare agl' inconvenienti di sopra accennati al Paragrafo VIII. è espediente, che i Possessori o Fattori abbiano ogni lor cura, acciocchè tutti i Vini di un qualche gusto dichiarato, e già conosciuti, e nominati, e specialmente quelli, che dir si possono di prima classe, come *Monte Pulciano*, *Chianti*, *Carmignano*, *Valdarno ec.* i quali sono anche i più generosi, e durevoli, sieno religiosamente fatti nella forma migliore, che mai sia stata costumata, e che per la cognizione di tal materia intender si possa, che vada praticata: vale a dire col non ammettere che le specie di uve più proprie per somministrare simil Vino, e se è possibile anche capaci a migliorarlo (§. XVIII.). Coltivare le Vigne, o Viti, che lo producono, secondo le buone ed esperimentate regole dell' Agricoltura (§. XVII.). Raccogliere le uve nel giusto tempo (§. XX.). Farle bollire quanto conviene, e non di vantaggio. Conservare finalmente il Vino nelle botti, e nelle

e nelle Cantine nella forma indicata (§. XX.).

Queste attenzioni praticate intorno ai soprammentovati nostri Vini di prima Classe serviranno a tenerli nell' antico lor credito, ed anche a renderli più stimabili: perchè realmente quando non sieno dalle disgrazie delle stagioni, e dall' incuria enorme de' Facitori peggiorati, sono specie originalmente generosissime, e che stanno a fronte d' infiniti altri Vini, anzi hanno un gusto lor proprio, non comune agli altri d' Europa, e per il quale alle Mense dei Grandi, e presso chi ha opinione e senso per un vino grande e generoso, avranno sempre un posto decoroso tra i primi del Mondo.

Tali nostri Vini ingenui, o sia non tagliati con altri Vini (§. XXVII.) e fatti con le necessarie cautele, si manterranno tali lungo tempo, e non arriveranno alterati o guasti nei Paesi lontani, come accade ai con perfetti, o ai già viziati nel Paese.

§. XIV.

§. XIV.

PEr poi contentare il corrente guſto, procedente dall' opinione, e dalla moda, che trova ordinariamente ottimi, ſpiritoſi, e non tanto offenſivi o gravi certi Vini d' altri Paeſi, ed in ſpecie quelli della Francia, e riguarda la maggior parte dei noſtri come troppo ſoſtanzioſi, o dì corpo, e dannoſi alla ſalute, ovvero inebrianti, ſi può penſare a correggerli, e farli diverſamente da quello che ſi fanno, migliorando cioè, e riducendo del ricercato guſto tutti quelli, che non ſi poſſono annoverare tra gl' altri di prima claſſe, o fra quelli, per i quali la reputazione, e la richieſta è già ſtabilita, quantunque non ſieno per divenire tanto geneſoſi, o perfetti quanto i primi. In queſto caſo con l' induſtria e l' arte ſi renderanno anche queſti di gran credito e nomo nell' Europa, e con la cognizione della qualità delle uve, e della ſpecie del Vino, a cui mediante l' arte ſi poſſono i noſtri render ſimili, tali facilmente, e ſicuramente li renderemo.

E ſic-

E ſiccome tal cognizione non può a buon ora averſi, che da pochi, e forſe da veruno dei noſtri, perciò ſarà neceſſario che ſi facciano a tal fine delle eſperienze e delle prove. Acciocchè poi da tutti facilmente far ſi poſſano queſte prove ed eſperienze a tale ſcopo relative, molte ſono quivi le maniere e cautele di fare i Vini da me ſtate raccolte, e riportate al §. XXI. e ſeguenti, ſecondo il guſto e coſtume di più Popoli, tanto antichi che moderni, dalle quali molto potraſſi apprendere per fare i Vini noſtri ſimili a quelli, qualora effettivamente ſopra i noſtri poteſſero i medeſimi eſſere in eſtimazione, o almeno per apprender notizie da migliorare effettivamente varie ſpecie dei noſtrali a quelli inferiori.

§. XV.

Siccome in realtà le ſpecie migliori, e ſincere dei noſtri Vini ſono molto ſcarſe in raccolta o ſia in quantità a proporzione delle richieſte, e dello ſmercio che hanno, o potrebbero avere; da queſto naſce il caro loro prezzo, il loro adul-

teramento con vini inferiori, e ne nascono tutte quelle frodi, delle quali si dolgono frequentemente i Committenti, e quei fra i nostri ancora che odiano di cuore l'inganno, o mal soffrono quel discredito, che per simil causa ne viene anche a quelle specie di Vini, che tal discredito non meriterebbero. Si debbono perciò esse specie migliori di Vini ricrescere in quantità con nuove piantazioni di Vigne, e di Viti di quelle migliori e date specie (§. XVIII.) in terre, ed in esposizioni adattate (§. XIX.); e con difendere le Colline, dove sono piantate tanto le antiche, che le moderne Vigne producenti Vini di tal sorte, dagli accidenti che render le possono incapaci di tal frutto, le insalvatichiscono, e ne diminuiscono grandemente l'estensione rovinandone il suolo (§. §. XXIV. XXV. XXVI.).

§. XVI.

DEi rimedj poi appartenenti alle cause in quarto, e quinto luogo di sopra accennate ai §. §. XI. XII. producenti il discredito di alcuni nostri Vini, se ne terrà spe-

ſpecificato diſcorſo al §. XXVII. e ſeguenti, dove ſarà parlato di tutti i provvedimenti, che eſpedienti ſono a prenderſi dalla Pubblica Autorità, acciò il credito, ed il commercio di eſſi Vini venga utilmente continovato, e notabilmente anche accreſciuto.

§. XVII.

Della piantazione, e cultura delle Viti; cioè del ſeminarle e rilevarle nei Piantonai; delle foſſe e altri lavori da farſi alle medeſime; del concimarle; del potarle; delle varie difeſe da farſi loro con muraglie o ſiepi; del ſanarle dalle acque ſotterranee; delle Piante nocive ec.

AVendo detto che per fare i Vini ottimi, e tali poterli mantenere, biſogna riunire tutte quante le attenzioni neceſſarie nella piantazione, e cultura delle viti, nella ſcelta di eſſe viti (§. XVIII.) nell' elezione del ſuolo o terra appropriata, maſſimamente per l' eſpoſizione della Vigna (§. XIX.), ſiccome avere tutte le convenienti cure nella Vendem-

mia (§. XX.), e riguardo alle maniere di fare esso Vino (§. XXI.); finalmente mettere in uso le maniere più proprie di custodirlo, e di conservarlo (§. XXII.). Perciò andrò adesso esponendo intorno a tutto ciò i miei pensieri, ed i precetti ancora ricavati dai più accreditati Agricoltori, e Scrittori, specialmente Moderni, a tale scopo adattati, e darò incominciamento dalla Piantazione e Cultura delle Viti; essendo per trattare delle altre accennate cautele nell'istesso modo in altrettanti particolari e distinti Articoli dopo del presente.

La buona coltivazione delle viti, quantunque a prima vista così non si creda, è difficilissima, e generalmente poco intesa, e meno praticata. M. Rollin parlando dei Vini della Grecia tanto lodati da Orazio, attribuisce la loro squisitezza non meno alla terra, ed alla felice situazione di quei Paesi, che alla esatta cultura praticata a quei tempi dai Coltivatori di quelle Vigne. Per lo contrario Plinio, che scrisse intorno a soli cento anni dopo Orazio, ci accenna che la

fama

fama dei Vini della Grecia cotanto anteriormente pregiati era nel suo tempo intieramente caduta per l' ignoranza e negligenza dei Coltivatori.

I proprietarj, o Vignajuoli, devono avere una singolare attenzione intorno al piantare, rilevare, e coltivare le viti, e debbono profittare con piantare, o propagginare nelle loro Vigne le specie di viti riconosciute migliori, e spiantare ed estirpare le inferiori, o cattive.

Dei Nesti, delle Propaggini, delle Fosse, e di altri simili operazioni, e considerazioni non ne parlerò che incidentemente, avendone a sufficienza e molto bene parlato tanti Scrittori, ed essendo cose alla maggior parte dei nostri Contadini e Fattori già note, e sulle quali poche sono le controversie, che possono insorgere. Può essere che in certi Territorj si pratichino intorno a ciò dei metodi meno vantaggiosi, ma l' attenzione e riflessione del Coltivatore sulla natura del luogo, volendo pensare al proprio vantaggio, gli farà cangiar pratica, e correggerà quei difetti, che debbono esser tolti.

Riguardo agl' Innesti piacemi accennare che di rado abbisognano, e generalmente disapprovansi per le molte e minute diligenze che richiedono, difficili a praticarsi dai Contadini, e nelle aperte Campagne, e perchè ancora le Viti innestate si trováno poi più deboli delle altre.

Volendo però innestare le viti, si considera essere il miglior metodo quello ultimamente trovato e descritto da *M. Dupuis Demportes nel suo Gentiluomo Coltivatore*, e addimandato da esso *Innesto al tronco*, che fassi col trivellare il piede di una vite cattiva, ma giovane, e sana, e passarvi un sermento un poco scorticato di una vite vicina di buona qualità, e serrarglielo addosso con cera o mestura per difesa dell' aria. Questo nesto attrae doppio alimento, cioè dal tronco proprio, e da quello con cui è riunito. Dentro lo spazio di due anni si trova perfettamente annodato e riunito, ed allora si taglia dal nodo in sù quanto vi è della Vite innestata e cattiva. Ma questo metodo non ha luogo sennon dove sono viti ottime non molto lontane dalle cattive.

Chi

Chi desidera precise, e minute notizie sugl' Innesti, può consultare la memoria del Signor Conte Ludovico Ottelio pubblicata negli Atti dell' Accademia d' Agricoltura d' Udine, e M. Bidet *de la Culture des Vignes* fra i moderni, siccome Columella ed il Palladio fra gli antichi.

Venendo ora a considerare la Vite assicurata, o adulta, ed in stato di dar Vino, è certo che senza cultura ella non produrrebbe che dell' Agresto: e mediante solo la coltivazione, vale a dire le diligenze ed i lavori fatti intorno ad essa in stagione conveniente ed a norma del bisogno, produce uva perfetta, saporita, sostanziosa, dolce, delicata ec. e per conseguenza dalla diligenza, e cultura della Vite ne nasce in gran parte la qualità, e la bontà del Vino prodotto.

I lavori del terreno fatti a proposito, ed in tempi asciutti, possono in pochi anni far cangiare di natura anche una terra poco in apparenza favorevole, purchè ella non abbia dei vizj essenziali. Essi lavori mutano la grana del glutine, e la tenacità e densità del-

la terra, aprendo e ſviluppando i principj, e le particelle attive di eſſa, e rendendola molto più propria a nutrire vigoroſamente le viti, ed a prudurre dei Vini migliori.

Ottimo metodo per avere un Piantonajo di buone Viti detto dai Franceſi *Pepiniere*, è l'appreſſo. Dopo aver preparato il terreno che ſi vuol mettere a tale uſo, ſi ſcelgono dopo la vendemmia in tempo aſciutto dei ſermenti delle migliori viti, che abbiano quattro occhi ben formati, e ſtagionati. Quei ſermenti, che hanno eſſi occhi molto fra loro vicini producono il frutto più preſto. Si fanno delle buche in terra con un groſſo e lungo cavicchio alla diſtanza di un mezzo piede fra l'una e l'altra, e vi ſi pongono i magliuoli in modo, che il terzo bottone, ovvero occhio, torni a fior di terra, e ſi riempie la buca con terra ſtacciata, ſopra la quale ſi ſpande dei calcinacci, e della rena. Alcuni con queſta maniera hanno avuto qualche grappolo d'uva il ſecond'anno, ed avendo trapiantate queſte viti preſtiſſimo hanno avuto una raccolta di vino.

Ma trattando più minutamente quest' articolo dei magliuoli, dirò che questi piantandosi, acciò facciano la maggior riuscita, devono avere gli occhi fitti, non avere antecedentemente gettati molti fermenti, e non esser molto sottili, acciò abbiano vigore per gettare prontamente, e buone radici.

Devono sceglierfi, per piantare di nuovo una Vigna, per la maggior parte viti di uve nere, e soprattutto delle migliori, fra le quali si valutano l' Occhio di Pernice, la Malaga, l' Aleatico, la Lacrima di Napoli, il Canajolo, il Moscadello rosso, il Sangioveto, il Color dolce, l' uva Tedesca o Zeppolino, l' uva Volpola o Cimiciattola, il Tribbiano Fiorentino ec. le quali uve producono tutte Vino squisito, non aspro, o troppo dolce, ma spiritoso, saporito, e insieme delicato. Qualora fra queste nominate specie di viti se ne trovi una tal qual mescolanza, ed acciò si possano facilmente distribuire tali specie facendone una piantazione nuova, ed avere si possa nei proprj effetti all' occorrenza tali assortimenti di uve, è espediente quan-

do le uve ſono mature di contraſſegnare fra tali viti quelle che ſi vorranno con legature di giunchi, o ſalci, o in altra equivalente maniera, per tagliarne a ſuo tempo i magliuoli; e non fidarſi di quelli, che dicono di riconoſcere in Inverno le ſpecie diverſe delle viti dai loro tralci. E' vero, che il noſtro Trinci aſſegna a molte ſpecie di viti la groſſezza, ed il colore dei tralci, e la figura dei reſpettivi pampani, ma queſte ſegnature ſono molto incerte ed equivoche. Per queſta ragione dunque gioverà nel fare le coltivazioni di nuovo, che le diverſe ſpecie non ſieno piantate confuſamente, ma ogni diverſa ſpecie in diſtinti poſti o filari. In queſta maniera nell' atto della vendemmia ſi potranno ſcegliere, e doſare le uve a piacimento, e con ſomma facilità.

Ogni ſpecie di vite vuol eſſer poſta da ſe; nè mai una gran quantità di Vigna deve eſſer piantata d' una ſorte di vite ſolamente, acciocchè negl' anni a quella ſpecie di vite contrarj tutto non ſi perda il frutto; e ſiccome la quantità diverſa, o moltiplicità delle uve, è un im-

impedimento alla miglior qualità del Vino, e cagiona altresì confusione nel gusto di esso; perciò bisogna che ve ne sia tra le altre una buona specie predominante, che lo determini, come ce ne avverte M. Bidet Tom. II. Cap. 8.

Secondo Columella Lib. 3. cap. 10. i magliuoli da piantarsi non devono aver attaccato nulla del vecchio, come è quel martello che molti nel tagliarli dalla vite soglion loro lasciare; e secondo il medesimo nel piantarli non si devono mai storcere.

Per i primi tre anni si dovrebbero governare con pecorino, e colombina trita, e sciolta con acqua, acciò tal governo possa giungere alle barbe, farle ingrossare, e renderle più capaci a nutrire vigorosamente le piante sopra a terra.

Si deve poi risecar loro quella quantità superflua di tralci, che soglion gettare, lasciando nel secondo o terzo anno un solo capo per la lunghezza di quattro, o cinque occhi, regolandosi poi a proporzione della forza del magliuolo, acciò nell' anno susseguente l' u-

more

more della pianta non ſi diſperda, ma ſi formi il capo principale della vite.

Siccome è raro che i magliuoli ſi poſſano piantar ſubito che ſono reciſi dalle viti, perchè queſte ſi potano in più luoghi nella Luna di Gennajo, e le foſſe ſi piantano in quella di Marzo, però è neceſſaria coſa di conſervarli in piccoli faſci meſſi col piede nei foſſi d' acqua corrente, ed eſpoſti a mezzogiorno, acciò non gelino; ma meglio è ancora il conſervarli in una cantina, la quale non ſia dominata dai venti, e tenerli col piede involto nell' arena molle, tornando di tanto in tanto a bagnarla, quando ſe ne veda il biſogno; le gemme, o ſieno gli occhi di eſſi ſtati lungamente ſott' acqua non ſi ſviluppano, ma marciſcono, e quelli che germogliano ſono gli altri reſtati fuori dell' acqua.

Virgilio e altri Geoponici vogliono che le foſſe dove ſi dee piantar la vite ſi facciano un anno innanzi, e ſecondo alcuni ſi devono preparare con bruciarvi dentro dei ſermenti.

Secondo Columella e il Palladio la Vigna deve eſſere zappata molto ſpeſſo,

e ſe-

e fecondo alcuni ogni mefe. Si devono *uccidere* i magliuoli dopo i due o tre anni nei terreni migliori; e nel quarto anno quelli nei terreni magri, e dopo non fi devono potare che a tre occhi per il più, e così è efpediente continuare tali potature per altri cinque anni, o fei; e quando le viti fieno condotte ad avere un piede, o fufto che dir fi voglia, a dovere, fi alzeranno accecando gli occhi del tralcio per quella lunghezza, che deve formare effo piede, o fufto della vite.

Se conveniffe far venire anco di lontano con qualchè fpefa dei buoni magliuoli, mette conto il farlo. Intorno a quefto general precetto è di avere i magliuoli da Regioni più afpre e fredde, e da terreni magri, piuttofto che da Regioni calde, e da terreni graffi. Le viti, le quali ora producono in Spagna il famofo Vino detto *Pedro Chimenes*, o *Ximenes*, fi vuole che fieno ivi ftate portate da uno di tal nome dalla Germania, e quelle che rendono ora l'accreditatiffimo e fquifito Vino del Capo di Buona Speranza, fenza che fi poffa mettere in dubbio, vi

furono

furono trasportate dal Reno, e dalla Borgagna dagli Olandesi. Ma volendo fare dei nuovi tentativi, non e necessario rigorosamente obbedire a codesta regola, avendo noi l'esperienza che viti venute dalla Spagna, dalle Canarie, e altre Regioni fra le più calde, hanno fatta riescita maravigliosa, come quelle fatte venire dalla Real Casa de' Medici, e delle quali in più luoghi di questa Memoria si parla. In questo caso si deve aver cura di fare involtare i magliuoli, e imballarli, o incassarli secondo la lontananza dei Luoghi, da' quali si fanno venire. Quelli che hanno fatte delle piantazioni d' altri Alberi fruttiferi, sanno bene queste cose, e sanno le precauzioni, che bisogna avere, quando sopraggiunga qualche accidente che vieti il poter subito mettere in terra tali Piante.

V Siccome le specie migliori di Viti gettano meno legname, e producono tralci più corti, è necessario alcuna volta di ricorrere all'arte, per moltiplicarle e propagarle con far delle buche dette *Piemontesi* al piede della ceppaja delle Viti, ricoprendo di terra e di concio essi tralci

tralci corti, avendoli ripuliti, ed un poco sbucciati, e intaccati presso al ceppo, dove gettano radici; o con fare dei *Margotti*, detti in qualchè luogo *Archetti*, per mezzo di canestre piene di terra, nelle quali si seppelliscono i sermenti nel posto dove abbiano due occhi, con lasciarne fuori altri due, e preso che abbiano a gettar radici, il che suole accadere nel secondo Anno, si taglieranno verso il piede.

Le viti debbono esser piantate a filari dritti, mentre così si facilitano tutte le operazioni, che richiede la vite, ma specialmente per cogliere le uve, acciò l'aria vi domini, e vi circoli, e il Sole facilmente le illumini, e riscaldi, e perchè le uve non marciscano, cosa che facilmente accaderebbe qualora fossero troppo fitte: e più distanti giova tenerle nelle pianure, e luoghi pingui, che nelle terre leggiere, magre, e di costa.

Nei luoghi dove convenga ricavar dalla terra altri prodotti, giova tenerle nei limiti dei campi, o almeno a filari tanto distanti che il terreno vi si possa lavorare con i Buoi: ed in questo caso allor-

forchè la terra non ſia tanto tenace, o come ſi dice *forte e groſſa*, e tali filari di viti foſſero poco diſtanti, ſi potrebbe far uſo per non le danneggiare dell'Aratro diſegnato da M. Du-Hamel, il quale è piccolo, e tirato da un ſolo Animale, che più facilmente ſi dirige, e in modo, da non toccare le viti. Vegganſi i ſuoi Elementi d'Agricoltura Tom. 2.

Le viti di otto, o di dieci anni, tutte le altre coſe eſſendo eguali, producono il Vino più conſiſtente, più ſoſtanzioſo, e di miglior qualità, che le più giovani, ma ſono più ſoggette ad eſſer danneggiate dal diaccio.

In ogni Vigna tra le altre ſpecie di viti qualche moderno Oenologiſta vuole che vi ſia una quantità di viti di quella ſpecie detta *Moſcado*. Queſta ſpecie matura anche preſto, e non altra attenzione diverſa dall'altre ella richiede, fuorchè d'eſſer tenuta più alta delle altre, ed i ſuoi tralci più fortemente ſoſtenuti, e legati, per la ragione di eſſere una Vite più groſſa, e vigoroſa.

Le Vigne non ſi piantino in primavera, ma bensì da S. Martino fino a

Natale;

Natale: perchè in questa stagione non sono sorprese dall' alido, e perchè i Contadini hanno più tempo da spendere in simil lavoro.

Quando poi si voglia piantar di nuovo una qualche Vigna in terreno magro, e sfruttato senza rinnovare la terra, è necessario seminarvi delle veccie o fave in abbondanza, o sia molto fitte, e quando sono presso che a perfezionare il frutto sovesciarle arando di nuovo la terra; mentre da queste, marcite e consumate, ne risulta un grasso, o concime dei migliori, che si possano a tale effetto impiegare.

I Campi che sono di lor natura grassi, si arano profondamente, e si cuoprono di sabbia, o di terra leggiera, e cretosa, dipoi si rinnova il lavoro, acciocchè le due specie di terreno si uniscano insieme; oppure, lo che è più facile, si seminano di orzo, o di avena per digrassarli, ed in tal modo si rendono atti a ricevere le giovani Viti, le quali nelle terre molto nutritive o grasse in vece di crescere prosperamente, incontrano piuttosto la loro rovina, come ce

ne porge l'insegnamento M. Bidet Tom. I, Cap. 29. e per esperienza abbastanza lo sanno tutti i nostri migliori Coloni.

Un terreno poi affatto nuovo, che non sia mai stato a Vigna, si volta sossopra, e si ammonta, lasciandolo esposto in tal maniera a tutti i venti nell' Inverno, ed in specie alla Tramontana, poi si semina di qualche Biada in Primavera, e si pianta in Autunno. Il Palladio *De Re Rustica Lib.* 12. ha detto che il piantare la Vigna nell' Autunno, o sia prossimamente alle piogge d' Inverno, specialmente nelle terre secche e leggiere, o nelle Colline magre, esser la regola migliore; e questa corrisponde all' esperienze moderne, e dei più attenti Agricoltori, perchè si perde minor numero di Viti in essa piantazione, e si guadagna considerabil tempo per il frutto, o sia per la raccolta.

Se varie Viti della prima piantazione periscono, non si ricuperano mai più, e le piantate susseguentemente nei medesimi posti difficilmente fanno la riescita delle altre. Questa è un' esperienza, che in proprio ho fatta nella piantazione d'al-

cune

cune mie Vigne, ed è ſtata fatta ancora da altri; perciò giova che la prima piantazione ſia fatta in tempo opportuno, e rieſca felice, perchè dovendoſi tornare a piantarne altre nei poſti dove ſono perite le prime; queſte ſeconde reſtano ſempre più ſtentate, e ſterili, e nuovamente vanno male. In tal caſo giova piuttoſto propagginare le prime, che piantarne delle nuove.

Tal piantazione giova che ſia fatta inoltre in tempi aſciutti, non guaſtando dopo che ſopraggiungano le piogge, anzi queſto è un ſucceſſo favorevole. Piantate poi in tempi piovoſi molte Viti periſcono, e non vegetano vigoroſe quanto le prime, come per eſperienza propria ho pure abbaſtanza imparato. Si pratica generalmente piantar le Vigne in luoghi aſciutti, come ſono le Colline, e ſi coſtuma ancora, per aſſicurarle e tenerle meglio, di fognarle; ma in tali poſti periſcono bene ſpeſſo per il troppo alido, mentre ſi vedono dall' altro canto Viti molto vegete e durevoli nelle pianure, dove ſtagnano lungamente le acque nelle foſſe, e dove non ſi coſtuma in modo

alcuno simili fogne. Qualcuno inoltre sul riflesso che l'acqua, supposta generalmente nociva alle Viti, tale non sia giammai, a motivo d' esser costituita da particelle piccolissime, gravi, sferiche, e mobili, e perciò con somma facilità capace non solo a scorrere sulla superficie della terra, ma anche esser pronta a insinuarsi, penetrare, e scendere nelle viscere di essa, ha desistito dal fognarle, si è risparmiato tal tedio e tale spesa, e non si è accorto d' inconveniente o deterioramento veruno nelle sue Viti. Tale sperimentatore è stato il Sig. Venturini di Lamporecchio, e di questa prova ci assicura nella sua Lettera stampata sull' Agricoltura (pag. 9.) e pubblicata non ha molto a Pistoja.

Realmente se l' acqua non pregiudica che di rado alle viti nelle pianure, tanto meno pregiudicar deve nelle colline, dove per la qualità e declività del suolo, deve più facilmente tendere al basso, e smaltirsi. Ma giova avvertire, che un certo grado di asciuttezza di terreno è sempre più naturale, e vantaggioso alla vite. Le viti piantate in

tempi

tempi piovosi facilmente periscono, o fanno peggior riescita; e le gemme dei magliuoli restate molto sott' acqua, le quali non vegetano, nè si sviluppano, ma che marciscono, ce ne somministrano un' evidentissima prova, sebbene vi sieno alcune specie di viti, le quali di lor natura sono molto meno delle altre dalle piogge e dall'umido danneggiate, ma che anzi, per esperienza fatta, di un discreto umido piuttosto godono. Questo discernimento deve averlo lo sperimentato Coltivatore, mentre quì s' intende parlare della pratica e cura unicamente generale.

Dico però ancor io che nei Poggi non sia tanto necessario, col soprammentovato Signor Venturini, fognar le viti, e stiparle, come ordinariamente si costuma; perchè senza tali fogne sussistono nelle pianure, e perchè nei poggi molto spesso periscono per alido; ma che tutta la regola di praticar le fogne si debba prendere dalla natura stessa del suolo, se è poco o punto declive, e se formato da terra di sua qualità capace a ritenere per lungo tempo un umido soverchio, lo che non essendo, dico ancor io asse-

verantemente che le fogne si possono totalmente trascurare, anzi non vadano praticate.

La facilità che noi abbiamo di propagginare le Viti, e di moltiplicarle per via di mazze, ha impedito che si pensi ad averle di seme, ed a fare su quelle nate di seme le dovute esperienze. Nelle Osservazioni sulla Fisica, e Istoria Naturale, e sulle Arti pubblicate a Parigi (Tom. IV. 1771. in 8. pag. 206.) si riporta che un particolare ha seminato le Viti con molta diligenza, ed ha avute varie qualità d' Uve incognite finora, e non salvatiche, ma buone a render Vino. In diversi Luoghi pure della Marca, e dell' Umbria si pratica di avere e rilevare le Viti di seme.

Quest' esperienza combatte vigorosamente l' opinione di quelli che sostengono, che il *Vinacciuolo*, o seme dell' Uva non produce che Vite o Uva salvatica, e intieramente inutile a far Vino. Essi appoggiano il loro sentimento sull' aver vedute delle Viti insalvatichite, e cariche di Uva acida ed aspra anche

nei

nei Climi meridionali. Ma le migliori Viti trascurate, e abbandonate devono così ridursi, quantunque non sieno di specie veramente salvatica. La Vite propriamente silvestre è una specie affatto distinta dalla comunemente coltivata. La prima è detta dai Botanici *Vitis Labrusca* (C. B. Pin. 299.), laddove la seconda è nominata *Vitis Vinifera* (C. B. Pin. ibidem): e di questa se ne danno molte specie, o varietà, sostenute tali, o migliorate, e moltiplicate quasi all' infinito, mediante la coltivazione, o l' arte, la natura del terreno, l' esposizione, la concimatura ec. Nel Lionese, ed altrove sono state rilevate delle Vigne di seme, dalle quali e stato ricavato ottimo Vino. Un Proprietario, che hà fatte pure sopra di ciò delle esperienze, hà assicurato che questo Vino molto più tardi o difficilmente volta alla fermentazione putrida.

Ho qui riferito questo, non perchè io creda che il metodo delle propaggini, e dei magliuoli debba cangiarsi, e non essere il preferibile, ma mi sono fatta lecita questa digressione, per non

tralasciar cosa alcuna, che potesse aver qualche utile, e che fosse relativa al nostro argomento, a fine d'impegnare i nostri Osservatori e Coltivatori a fare delle nuove osservazioni ed esperienze a questo proposito. Qualunque cosa accertata ed esperimentata può avere in seguito utilissime e grandiose conseguenze.

Ma per tonare al nostro proposito; mancando di Viti buone, gioverebbe far venire dei magliuoli dai luoghi che hanno gran nome per i loro Vini; e sebbene in Toscana si abbia dovizia di ottime specie di Viti, e non si sia nel caso di doverne mendicare dai Paesi lontani, tuttavìa le Persone denarose non devono in qualche occasione trascurare simile acquisto di Viti, se non altro per farne sperimento, e per dare anche in Paese qualche credito maggiore ai loro Vini.

In alcune Vigne della Contèa di Neucastel negli Svizzeri sono state piantate delle Viti fatte venire dal Lionese, e dalla Borgogna, le quali hanno ivi prodotto un Vino quanto si possa mai desiderare eccellente: e quel Vino per tal causa è aumentato molto di credito, e di prezzo.

Le

Le ſpeſe e le attenzioni in ſimili intrapreſe ſono ben preſto e largamente ricompenſate, e chi ha intorno a ciò dei riguardi in ſpendere, biſogna caratterizzarlo per corto d'intendimento, e ſenza amore alcuno alla Famiglia, ed alla Patria.

Noi per altro, come ſopra ſi è detto, con tenuiſſima ſpeſa poſſiamo avere Viti d'ogni ſorte dai Territorj e dalle Vigne circonvicine; ma non ſerve che la qualità originaria delle Viti ſia ottima, ſe il terreno, e l'eſpoſizione non è favorevole, e ſe la cultura di eſſe è traſcurata. Dall'altra parte con ſpecie di Viti non delle migliori, per mezzo dell'arte e dell'attenzione ſi fanno Vini eccellenti.

Le Viti portate dal Reno, e dalla Germania al *Capo di Buona Speranza*, e in Spagna, come ſopra ho toccato, ci poſſono ſopra di queſto convincere. Il Vino del Reno ha piuttoſto dell'auſtero, e del crudo, e quello del Capo di Buona Speranza oltre ad eſſer molto generoſo, ed eſſer come dir ſi ſuole gran *Liquore*, è anche molto amabile e piuttoſto dolce.

Negli antichi tempi era celebre appreſſo i Romani per i ſuoi ſquiſiti Vini

il Mon-

il Monte Gauro, situato tra Pozzuolo e Cuma. Questi Vini trovansi lodati da Stazio, Sidonio Apollinare, e da Galeno; dopo però l' impero dei Romani così fertile e rinomato Monte tanto sterile ed oscuro addivenne, che non senza ragione i circonvicini abitanti lo addimandarono *Monte Barbaro*, come tutt' ora si chiama. Nuovamente però nei moderni tempi, e forse da cento anni in quà, è stato in molti luoghi coltivato, e piantato di Viti, e tuttochè il monte, e la specie del Vino in esso prodotto non abbiano il nome di barbaro cangiato, molto dovizioso, e di credito è tornato ad esser quel Territorio, e molto buono e stimato il suo Vino.

Per l' incuria dei Possessori, e per varie alterazioni accadute al terreno mancò ai tempi di Nerone il Vino *Cecubo*, che raccoglievasi nel seno o golfo Amicleo, e per simil ragione anche il Vino di Luni tra i Vini Toscani tanto anticamente celebrato. Si rifletta che il Vino *Falerno*, *Cecubo*, *Amineo*, ed altri Vini consimili e squisiti dei Romani erano fatti di Uve coltivate sopra i Pioppi; quando ap-

appresso di noi un tal Vino suol essere il peggiore, il più acido, o aspro, ed ancora il più debole.

E' accaduto in alcuni luoghi, dov'erano ottime Viti. e vi si faceva Vino squisito, questo esser totalmente peggiorato, e le specie delle Viti trovarsi deteriorate, non per sola incuria nella coltivazione delle Vigne, o per variata maniera nel fare il Vino, ma bensì per male inteso interesse di chi ne ha avuta l' intendenza

Alcune specie di Viti inferiori avendo meglio resistito agli accidenti e contrarietà delle stagioni, ed avendo prodotta molta Uva, e le specie migliori avendo facilmente patito per l' ingiurie de' medesimi tempi, ed avendo prodotto poca Uva, e questa essendo stata mangiata dai Cani, o portata via dagli Uomini, è accaduto che i Contadini, o Coltivatori ignoranti, o molto avidi, allorchè hanno trovate delle Viti, che producevano Uva gustosa, non le hanno propagate, ma bensì si son piuttosto presi cura di aumentare le inferiori, comecchè non bisognose di esser tanto guar-

date

date, e come capaci a render molto Vino.

Tale inconveniente può aver luogo molto facilmente tanto nelle Pianure, che nelle Colline, dove fieno delle Terre molto abitate. Nel primo cafo non v' ha quafi bifogno di correzione, perchè le Pianure non producono generalmente Vini ftimabili; ma il fecondo è fempre da riconofcerfi come un gran danno, che merita riparazione; effendo le Colline i luoghi adattati e proprj per gli ottimi Vini, e meno alterabili nei lunghi trafporti.

Se il terreno non è troppo alto fi ftima ottima cofa dargli una vangata anche avanti Natale, dopo aver data la più concludente lavoratura al terreno in Agofto, o avanti le piogge dell' Autunno, e aver ripulite le Vigne da ogni erba, che foffe crefciuta loro d' intorno al piede, e poi potarle in tempo dolce, ed afciutto: e fe il terreno è magro far bifogna tal vangatura dopo avervi fopra fparfa della vinaccia, del terriccio, delle conciature di quoj, o della fegatura, e del letame mefcolato a ftrati con delle

pio-

plote, ſpecialmente bruciate, e con eſſe conſumato ed incorporato.

Queſto è l'ingraſſamento, del quale uno ſi può ſervire in Autunno per ricoprire a volta a volta il terreno delle Viti ingrato e magro.

La terra roſſa è molto tenace quando è umida, e molto dura quando è ſecca, perciò deve eſſere infinitamente più delle altre terre lavorata, e con qualche meſcolanza reſa più poroſa e leggiera.

Quando uno aveſſe un ſuolo di terra forte, argilloſa, e umida, e non oſtante vi voleſſe piantare delle Vigne, purchè foſſe in opportuna eſpoſizione, ſi potrebbe eſſa correggere col metodo indicato da M. Bourgeois, qual è di meſcolarvi della ſabbia, ed anche a mio parere della creta, del galeſtro, e dei calcinacci, che in relazione dei ſuddetti difetti ſarebbero la più fruttuoſa e ſquiſita marna, che dar ſi poteſſe a ſimil terreno.

In Primavera ſi ſpargerà nelle Vigne della terra, della marna, e dei calcinacci preparativi, e portativi in

In-

Inverno. Il fugo graffo cavato dai marazzi, e luoghi paludofi, dal fondo dei fiumi, e delle foffe, non fi deve impiegare in ftagione alcuna prima d' aver lafciata fvaporare, feccare, e ftagionare tal materia almeno per un anno intiero: ed allora, quando fia ftata più volte rivoltata, e ben ricotta, fi metterà in opera, come fi coftuma fare col terriccio, o altro concio; mentre invece di far pregiudizio ai Vini effa è anzi capace con le fuddette precauzioni a favorire la buona qualità di effi. Le Uve matureranno prima, refifteranno di vantaggio alle frefcure, brinate, e ghiacci, e renderanno un mofto più foftanziofo, e glutinofo.

L' Agofto ed il principio d' Autunno è la ftagione nella quale fi fanno le migliori avvignature e lavori intorno alle Viti. Se non fi foffe fparfa nel terreno qualcuna delle materie da me di fopra ftate indicate, vi fi getterà un poco di letame, o di rafpatura di corna, e dei tritumi di quojo. Il letame propriamente fi deve mettere nelle fole foffe delle propaggini, e in piccola

cola quantità: così fortifica la pianta, e la mette in ſtato di produrre a ſuo tempo ottimo frutto. Un proverbio Tedeſco dice = Miſt iſt iiberliſt = il concio ſupera la Scienza = vale a dire il governo ſupera tutte le altre avvedutezze.

Sopra però non ſe ne metterà, e ſoltanto con moderazione fra terra e terra nel lavorare il terreno. Si porrà dello ſterco di Vacca nelle terre che ſono leggiere, e di quello di Cavallo, o altro meſcuglio e ſugo nelle terre forti: queſta almeno è la regola più approvata da alcuni, i quali in queſta materia modernamente hanno ſcritto. Giova peraltro aver ſempre ſtudiata e rilevata la qualità delle terre, per dare ad eſſe una correzione proporzionata e fruttuoſa; e per avere dei Vini ottimi, biſogna che i ſughi, e le parti vegetabili, che ſi adoprano per governo, o concio delle terre, poſſano eſſer ricotte dal calore.

La gran fermentazione che il letame produce nelle terre, dice M. Bour-

Bourgeois, fa salire nei tronchi, o pedali delle Viti dei sughi grossi, e non digeriti, o assottigliati, dalla qual causa ne viene alle Uve una putrefazione piuttosto, che una debita maturità, e per conseguenza si avrà un Vino grosso, torbido, e debole.

Questa pratica di dare il concio o molto misurato, o scarso alle Viti, è molto bene eseguita dalla maggior parte de' nostri Contadini: ed è alla notizia di tutti che le Viti piantate e coltivate in terreni grassi, e ricchi di governo, producono un Vino forse abbondante, ma povero di buone qualità, e sopra ad ogn' altra cosa poco durevole.

Parimente essa fermentazione del concio non bene spento fa crescere e moltiplicare molte cattive erbe, le quali assorbiscono molti dei raggi solari, che si rifletterebbero sulle Uve, e fomentano all' intorno una certa umidità, che le dispone a marcire: e le Uve perciò non possono giungere a quella perfezione, che il Sole, le rugiade, e le guazze possono loro con-

tri-

tribuire, particolarmente quando ſieno quaſi arrivate alla loro maturità.

Propriamente e comunemente ſi può far uſo di tre ſpecie di concime ſenza che coſti anche molto. Il primo è di letame tramezzato a ſuolo a ſuolo con creta, o rena, o altrà terra appropriata alla natura della terra della Vigna: le quali terre aggiunte ad eſſo concio vengono notabilmente con poca ſpeſa a moltiplicarlo. Il ſecondo conſiſte in piote cavate dai prati dell' altezza di due dita traſverſe, e cavate ſegato che ſia il fieno. Queſte ſi laſciano ammontate fino all' Autunno, indi ſi rivoltano, acciocchè il ghiaccio dell' Inverno le penetri, e le diſciolga: e nella Primavera ſuſſeguente ſi ricuopre con tal terra di piote uno ſpazio di Vigna eguale a quello del prato, da cui tali piote ſono ſtate cavate: e queſta concimatura contribuiſce molto alla qualità e quantità della raccolta del Vino.

Sarà forſe detto, che un concio di queſta ſorte non è tanto poco di prezzo per il danno, ch' in far ciò ſi apporta ai prati, donde ſi toglie; ma giovereb-

be bene esser novizj affatto in genere di facilmente, e presto rimettere nel primiero stato i prati in questa forma smembrati. Si rendono anche più belli e fruttuosi i prati, perchè simili piote, o come altrove si dice *pellicce*, si tolgono dai luoghi più radi di fieno, e che appunto converrebbe riseminarli; cosicchè si vangano alla profondità di mezzo piede, ed in questo stato si lasciano per tutto l'Inverno. In Primavera poi si concimano, si tornano a lavorare, e vi si semina nuovo fieno, non trascurando di mescolarvi una dose di seme di erba Medica, ed incirca ad un quarto di Trifoglio della dose totale del seme che vi s'impiega delle altre specie di piante.

La terza qualità di concio, che si potrebbe adoprare, è quello costumato in Irlanda. Si cuopre uno spazio circolare di 15. piedi di diametro di felci, foglie d'albero, residui di bosco, ed altre sì fatte materie combustibili all'altezza d'un piede, che si cuoprono di terra argillosa prosciugata al Sole, ad altrettanta altezza: indi fassi un altro suolo delle medesime materie combustibili,

e poi

e poi nuova argilla con l'istesso metodo a suolo a suolo; indi vi si accende abbasso il fuoco, e il tutto si brucia.

Questa terra e materia bruciata produce un ottimo concio, del quale uno se ne può servire in capo a ventiquattro ore, e si può dire con nessunissima spesa, e con grandissimo vantaggio insieme.

Le propaggini devono esser seppellite profondamente, e molto più nelle terre leggiere, che nelle forti; altrimenti il calore del Sole disseccherebbe le prime, e non potrebbe penetrare alle seconde.

Le Viti debbono esser tenute basse, poichè meglio in questa maniera vengono a godere della riverberazione dei raggj solari, e della forza dei medesimi riflessi dal terreno. Le Viti alte producono il Vino scipito, e debole, e mandate sugli Alberi o Pioppi lo producono agro, ed assai meno colorito; ma delle Viti mandate sul Pioppo ne parleremo più sotto ed espressamente in questo medesimo Articolo.

Non si lasceranno a ciascuna Vite,
 che

che tre capi, o tralci, ed a ciascun capo, o tralcio un occhio, oltre al piccolo che torna di sotto, addimandato *cieco*, e detto dai Francesi in lor linguaggio *Ecuyer*. I Coltivatori che valutano più la quantità, che la qualità del Vino, e perciò si tengon lunghi nel potare, non raccolgono che Uva più piccola, e Vino meno generoso: e le Viti in questa guisa potate vanno presto a perire.

Gl' intelligenti d' Agricoltura nel legare ed accomodare i sermenti dopo la potatura, cercano di ravvolgerli meno che sia possibile intorno al fusto della Vite; altrimenti le Uve più facilmente resterebbero adombrate, e insieme meno perfezionate. A questo proposito merita d' esser quì riportato quanto propone il Signore Venturini nella sua Lettera sopra i mezzi da esso praticati per render più fruttifero in tutti i suoi prodotti un Podere del Territorio di Lamporecchio stampata in Pistojà da *Atto Bracali* in quest' Anno 1772. Egli così dice alla pag. 14.

L' ottima direzione, che ricercasi per

ben

ben coltivare tanto la Vite giovane, che la vecchia, non è certamente un'operazione, in cui il riuscirvi bene sia cosa facile, come molti si danno a credere; egli è un impiego pieno di cognizioni, e di particolari riflessi i più importanti, che si possano dare in quest'arte: e ciò non tanto per la maniera, in cui debbonsi custodire i Magliuoli piantati di pochi anni, ma ancora per saper potare, piegare, e legare il Vitigno, o capo degli stessi Magliuoli, arrivati che sieno all'altezza di mezzo braccio in circa, dopo di cui piegar si sogliono i loro capi, acciò sia il frutto alquanto più abbondante di quello che fino allora produssero.

La maggior difficoltà di quest'operazione fatta bene, come è di necessità ch' ella sia, ristringesi principalmente nel procurare che il Vitigno o capo della Vite da piegarsi, resti legato in maniera all'istesso palo, a cui fu legata la Vite, che in piegandola faccia una piccola alzata, o bassa centinatura fra il palo medesimo e la Vite in modo, che nell' istessa alzata, o bassa centinatura,

vi resti il solo primo occhio, o al più il secondo, tirando il resto del capo verso la superficie del suolo, con legare l'estremità di esso ad altro sufficiente e adattato sostegno.

Maggiori utilità, e rilevantissime ne provengono certamente a coloro, che praticano una sì profittevole, e necessaria cultura alle Viti; poichè operando in tal guisa mantengono in essere, e sempre basse le loro Viti, che sono in necessità di fare un buon piede, e di produrre quindi un copioso ed abbondante frutto. E perchè furon legate secondo la buona cultura, qualunque Agricoltore, tutto che poco esperto, trova maggior facilità nel potarle, per aver gettato un bel capo fruttifero nel primo occhio appunto, o al più nel secondo, in cui ragion voleva, che vegetassero, per la predetta osservabile vantaggiosa piegatura da non mai trascurarsi.

Che se al contrario sarà data al capo una centinatura, o alzata, nella quale, oltre al primo e secondo occhio, vi sia anco il terzo; il primo tutto

che importante non vegeterà mai, e ſarà in dubbio il vegetare del ſecondo, in maniera che ſarà d'uopo il prevalerſi del terzo capo, o vitigno per la produzione del frutto, e di dare alla Vite nell'anno avvenire un'alzata, alla quale non dovea giungervi che in tre anni, o forſe due, ſe chi direſſe l'operazione ſapeva il ſuo dovere, come era di neceſſità, ch'ei a perfezione lo ſapeſſe.

Oltre di ciò, perchè la Vigna ſi mantenga baſſa, è di particolare importanza il legarla con ſollecitudine, e primachè in eſſa ſegua lo ſviluppo di quegli occhi eſiſtenti nell'eſtremità dei tralci o capi da piegarſi, eſſendo queſti i primi a vegetare, quando la Vite non fu legata in tempo, e prima della di lei maggior vegetazione.

Onde da ciò ne ſegue, che i tralci o' ſieno capi, tuttochè piegati poſteriormente, e legati con quella perizia di ſopra eſpreſſa, o non gettan mai nei loro primi occhi rigoglioſi i capi atti e proprj per la produzione del frutto nell'anno vegnente, o i medeſimi rimangon ciechi; per la qual coſa il Lavora-

tore trovasi in necessità l'anno avvenire di prendere il capo fruttifero dove lo trova, e di alzar la Vite più del suo dovere, apportandogli con ciò un pregiudizio, che per lo più è senza rimedio. Fin quì il sopraccitato Autore.

Riguardo poi al tempo di potare le Viti, non vi è pratica, che relativamente ai diversi luoghi sia tanto varia, e vi sieno sentimenti tanto diversi; edinvero alcuni potano tosto che le Uve sono colte: altri potano in ogni tempo, quando a loro pare, e conviene, purchè la stagione sia dolce dal Novembre al Marzo. In Chianti Paese piuttosto freddo si pota in Marzo, ed anche in Aprile; altri finalmente lo fanno in due tempi, cioè in Novembre lasciando un occhio soprannumerario, e poi in Marzo lo tagliano. Quest' ultimo metodo sembra fra tutti gli altri certamente il migliore.

Dai più autorevoli e sperimentati Agricoltori si pretende che potandosi le Viti in Autunno, e vangandole di buon ora in Primavera si avvantaggi la maturità delle Uve, e questa pratica ci deve

abba-

abbaſtanza render perſuaſi. In oltre il potar preſto, e prima che in eſſe ſiaſi accreſciuto il moto di vegetazione, ſembra conſentaneo alla fiſica ragione. Il potarle quando gemono, o ſono per gemere, deve eſſer dannoſo, perchè perdono una buona parte di quello ſteſſo umore da cui ſono nutrite, e per conſeguenza mantenute vigoroſe.

Potandole prima dell' Inverno ſi deve laſciar maggior legno ſopra all' occhio, e la potatura deve farſi a piè di capra, e in maniera che il gemito della Vite non cada ſull' occhio; mancandoſi a queſta precauzione ſi può nuocere alla qualità, e alla quantità della Raccolta.

I pedali delle Viti debbono eſſer ben ripuliti dagli occhi falſi, dal muſco, e dai rampolli, che naſceſſero al piede fra le due terre. A non le ripulire, e cuſtodire in queſta forma, ſi viene a favorire una cattiva diſtribuzione del ſugo nutritivo della Vite, a indebolire la qualità delle Uve, a moltiplicare le foglie, e a ritardare la maturità del frutto.

Cia-

Ciascheduna Vite avrà il suo proprio sostegno, o colonna, in maniera che sostenga bene la Vite, ed i suoi tralci, ma che non dia ombra alle Uve.

Le Viti che non fossero sollevate un poco dal terreno e sostenute, almeno nei nostri Paesi, o non giungerebbero alla loro maturità, o prima di maturare verrebbero a marcire.

Quelle sole, dalle quali si ha intenzione di voler ricavar dell' *Agresto*, appena si potrebbero lasciare andare sciolte sulla terra, come costumasi in Cipro, ed in altri Luoghi dell' Affrica, e dell' Indie Orientali, dove il clima è caldissimo, dove per sei intieri mesi non piove, e dove il corso della fruttificazione è molto più breve. Nell' Umbria, e nella Marca sogliono scegliere una parte di terreno, e quivi seminar le Viti, per poi trasportarle ai loro luoghi: detti semi producendo delle Viti, queste da quegli Agricoltori si lasciano andare sciolte per il terreno, finchè non giunga l' opportunità, o di farne commercio vendendole, o di farne uso

tra-

trapiantandole. In detto tempo accade che produchino dei piccoli grappoli, i quali per non esser capaci di poter giungere ad una anche leggiera maturazione sono raccolti, e adoprati per farne agresto, del quale, attesa una sì fatta costumanza di seminare le Viti, si suol far di esso grand' uso in quei Paesi in luogo d' *Aceto*.

Giova in seguito ripulire la Vite anche dalle troppe foglie, dalle vette, o cime de'tralci, e dai capreoli o viticci; ma questo spogliamento o risecamento di parti deve esser fatto con diligenza, e sommo giudizio.

I capreoli lasciati alla Vite cadono nella Vendemmia mescolati con le Uve, e rendono acido e aspro il mosto.

Eseguite tutte queste Operazioni il buon Coltivatore deve ancora nel dovuto tempo passeggiare per la Vigna, e vedere se tutto si mantiene in ordine; se alcuna Vite fosse mai sciolta, e se qualche tralcio secco, o qualche vetta da togliersi sia stata anteriormente trascurata e lasciata indietro, come ancora osser-

osservare, se qualchè grappolo toccasse terra.

Si deve ancora avvertire non esser cosa molto lodevole a seminare altri prodotti fra le Viti buone, come fanno alcuni, che pretendono di profittare così facendo di quel terreno, col piantarvi specialmente cavoli, e seminarvi dei legumi, zucche, ed altre sì fatte produzioni.

Finalmente con certi strumenti di legno resistente, come sarebbe di Bossolo, di Noce, di Giuggiolo, e simili, fatti a guisa di coltelli, devono i diligenti Coltivatori togliere dai fusti, e piedi delle Viti, situate specialmente in Luoghi umidi, e troppo grassi, la vecchia superficie della scorza della Vite, nelle fessure o crepature della quale sogliono annidarsi certi Insetti devastatori di essa, e staccare diverse piante parasite che vi si allignano, come sono i Muschi, e i Licheni, la qual raschiatura farassi da essi cadere in un paniere, ovvero sopra dei panni stesi per poterla facilmente raccogliere, portar via, e lontano poi di là bruciarla.

Quì entrato essendo a parlare della

la neceſſità e maniera di ripulire le Viti dalle piante cattive, e dagl' Inſetti, che le danneggiano, ſarebbe ſtato il luogo di deſcrivere ad uno ad uno quegli Animali, ed Inſetti, che ſogliono offenderle, con riferire le maniere tutte che vi ſono per diſtruggerli; ma ſiccome d'avanzo queſto Articolo è farraginoſo, ho rimeſſa queſta materia ad un'altro Articolo diſtinto contenuto nella Parte ſeconda di queſta Memoria, dove ſi parla della maniera di accreſcere per quanto ſi può la quantità dei noſtri Vini migliori: e tanto più ho creduto potere ſtaccare tal materia, e rimetterla all' altro indicato poſto, perchè bene ſpeſſo uno ſi trova nella neceſſità di parlare ora di più relazioni, e coſe diverſe nell'Articolo o luogo medeſimo, ora delle medeſime coſe in Articoli diverſi.

Fin quì è la coltivazione, e la cura migliore, che generalmente sì può praticare per le Viti baſſe, e tenute a Vigna; ma ſiccome anche per le Viti tenute in altra maniera ſi richiedono non inferiori attenzioni, e diverſe in parte dalle già diviſate, tanto più che da

queſte

queste pure si possono ritrarre Vini eccellenti; riguardo a queste dunque ancora per il più abbondante e miglior frutto andrò alcuna cosa soggiungendo.

Diversi Scrittori pertanto della Coltivazione delle Viti le distinguono in alte, mezzane, basse, e a spalliera. Alla prima specie appartengono tutte quelle, che si mandano sopra degli Alberi nei Campi arati, e che comunemente diconsi *a Pioppo, o a Chioppo*, e che divider si possono anch' esse in alte, e in altissime.

Alla seconda specie, o sia alle mezzane, appartengono quelle Viti senz' albero piantate ai lati d' un' area larga cinque, o sei piedi, affinchè tra una fila e l' altra resti uno spazio libero e comodo per lavorarvi, e l' aria ed il sole vi penetrino facilmente. A queste si lascia il tronco dell' altezza di un piede, si conservano loro i tralci più bassi perchè non si alzino, e per rinnovare i loro capi, non si lascia loro che due, tre, o quantro capi al più, giusta il vigore della pianta, ed ai tralci dieci, quindici, e al più vent' occhi: si piegano

o cur-

o curvano, come le baſſe: ſi ſoſtengono con pali, e ſi poſſono porre uno o due occhi ſotto terra.

Della terza ſpecie ſono le baſſe, o a Vigna, delle quali a ſufficienza abbiamo parlato.

Della quarta poi, dette dagli Scrittori a ſpalliera, ſono le Viti parimente baſſe, piantate diſtanti tre piedi l'una dall'altra, con un tronco di poche dita, ſoſtenute ciaſcuna con pali alti in circa a due o tre piedi, e ſotterrati per la metà, all'eſtremità de'quali ſi lega orizzontalmente un baſtone, a cui ſi appoggiano i capi della Vite nel numero di tre, o quattro al più, diſteſi in ventaglio, o ſpalliera, ai quali ſi laſciano cinque, ſei, e ſino a otto occhi a norma della forza che hanno.

Ritornando alle alte; ſi potrebbero fra queſte annoverare quelle mandate in alto, e tenute come comunemente ſi dice a pergola, a ſoffitta, a padiglione, e ſimili maniere; ma ſiccome queſte ſono Viti, che producono Uve particolari, e proprie per mangiarſi in Uva, e non per ricavarne Vino, come l'*Uva Regina*, *Seralamanna*, *Paradi-*

radisa, *Uva di tre volte*, *Galletta ec.* perciò di queste come anche delle altissime mandate su per gli alberi, posciachè coltivate in luoghi bassi, o palustri, e producenti Vino o debole, o acido, o austero, e che non è l'oggetto nostro, nulla diremo, e solo di quelle capaci a produrre buon Vino, e mandate sopra i Pioppi ad una giusta altezza, e ben tenuti torneremo a discorrere.

Volgarmente Viti su i Pioppi si dicono anche quelle mandate sopra alberi di diverso genere; siccome qualità o generi diversi di alberi indistintamente si dicono Pioppi dal volgo, e dalla maggior parte anche dei Contadini.

Il vero Pioppo, e adattato per la Vite, chiamato dai Nostri comunemente *Pioppo*, e più spesso ancora dal volgo *Chioppo*, *Loppio*, e *Oppio*, non è il *Populus* dei Botanici, o dei Latini, ma bensì una specie di *Acero*, e precisamente quello detto dalla maggior parte dei Naturalisti, come dal Turnefort *Acer Campestris & minus* Inst. R. H. 615., mentre il *Populus* dei Latini, e dei Botanici, la di cui più volgare e prima specie, vale a dire il *Po-*

il *Populus nigra* Inſt. R. H. 592. da noi in Toſcana ſi dice *Albero* ſenz' altro diſtintivo o aggiunto, e di queſto ſe ne trovano ordinariamente gran piantate nelle pianure, e lungo i fiumi; la ſeconda, o ſia il *Populus alba* Inſt. R. H. è chiamata *Gattice*; la terza, o ſia il *Populus tremula* Inſt. R. H., che ordinariamente naſce nei monti, è detta volgarmente *Albera*, e *Alberella*.

E' vero che il Mattioli chiama queſte ſpecie *Popolo nero*, *Popolo bianco*, e *Popolo Libico*, dall' avere anche queſte appreſſo il volgo il nome di *Pioppo*, perchè in qualche Territorio ſono da alcuni de' noſtri piantate nei limiti de' campi, ed egualmente che ſopra i veri *Pioppi* vi ſono mandate addoſſo le Viti; ma neſſuna di queſte è da coltivarſi per *Pioppo*, ne tampoco da praticarſi indifferentemente per tal fine, fuorchè nei terreni paluſtri, o arenoſi, nei quali il vero *Pioppo* non allignaſſe. Per la ſteſſa ragione del ſervir di ſoſtegno alle Viti ſi nominano volgarmente anche per *Pioppi* alcune ſpecie di *Fraſſine*, e di *Orno*, detto *Avornello*, e l' *Olmo*; e nel territo-

rio di Prato, e di Pistoja, trovansi mandate le Viti anche sopra a quella specie di Salcio arboreo, detto dai Botanici *Salix arborescens*, e volgarmente da noi *Vetrice*; ma tutte queste ultime specie di alberi sono poco adattate al sostegno delle Viti, e dannose, perchè non capaci con la potatura a tenersi nell' altezza, e figura, che conviene, perchè si diramano ad angoli troppo acuti o stretti, perchè troppo si caricano di foglie aduggianti le Viti, e perchè favoriscono la nascita e il sostentamento di una quantità grande d' Insetti, e di Vermi, che nelle Viti pure s' introducono, e apportano loro nocumento; e per questa medesima ragione tali alberi non sono neppur buoni per colonne o pali delle Viti; ma bensì sceglier si devono per tali usi le Quercie, e il Castagno, che sono di legno saldo, e durevole, e non atto a nutrire, o allettare simili Insetti. Tra gli alberi o legnami, per le surriferite ragioni dannosi alle Viti, si può annoverare il Nocciòlo, o sia il *Corylus* dei Latini e dei Botanici, sebbene raro fra di noi. Che dalle Viti sopra i *Pioppi* tenu-

tenuti come ſi devono, nei terreni ad eſſi appropriati, e da Viti originalmente vegete e buone di qualità, ſi poſſano ottenere Vini ſquiſiti, non vi è luogo da dubitarne, rendendoci ſopra di ciò perſuaſi diverſi ſquiſiti Vini degli Antichi, come altrove abbiamo avvertito, fra i quali erano il *Maſſico*, il *Cecubo*, il *Falerno ec.* prodotti da Uve nate ſopra i Pioppi, e parimente alcuni Vini noſtri egualmente eccellenti ricavati da Viti in conſimil maniera tenute, ſebbene non anche nella miglior regola nella quale ſi potrebbero tenere, quali ſono i Vini de' Colli dell' Antinoro, di Giogoli, di Mezzo Monte, di Scandicci alto, e più altri di queſto ſtato.

Il *Pioppo* vero ſopradeſcritto, o *Acero campeſtre minore* dei Botanici, è l' albero più adattato, e proprio per la Vite, perchè non sfrutta il terreno, perchè diramaſi a angoli ottuſi, o ſia con rami molto divaricati, i quali nelle loro biforcazioni permettono facile il paſſaggio e danno tutto l'appoggio ai tralci della Vite, e ſenza comprimerli, perchè ha i rami pieghevoli, ed in qualunque

que forma accomodabili, senza restar danneggiati da una copiosa potatura; perchè inoltre tiene i tralci delle Viti ad esso raccomandate, sebben copiosi e carichi di Uve, in modo distribuiti, e fra di loro distanti, che dibattuti anche dai venti non si percuotono insieme; perchè tenuto nella maniera, che permette, e si deve tenere, non produce ombra dannosa, nè alla Vita, nè al terreno all' intorno destinato ad altr' uso; perchè finalmente nei terreni, ai quali è adattato per sorreggere la Vite è il sostegno più durevole, il più sicuro, il meno dispendioso, e somministra la maniera più acconcia e facile di difendere le Uve e le Viti dai danni, che loro apportar possono il Bestiame, ed i Ladri.

Si deve però avvertire, che per ottenere dalle Viti tenute sopra i Pioppi il Vino migliore di quella qualità, che da tali Viti si può avere, ed in specie per la conservazione delle medesime, è espediente che il piede o fusto di essa Vite non si lasci montare troppo alto, nè gli sì lascino più capi o tralci dei tre fino ai cinque, nè a que-

sti

sti più occhi dai dodici sino ai venti; compresi quelli che nascono dalla parte opposta del tralcio, e uno di essi tralci si pieghi in cerchio per averne il maggior frutto possibile, il che non nuoce alla pianta, purchè sia vegeta e feconda: così almeno prescrive M. Bidet nella sua Coltivazione delle Viti, uno de' più intelligenti e celebri della Francia in simil materia. Questi Pioppi poi devono esser tenuti bassi, cioè avere il palco dei loro rami tre braccia al più sopra a terra, e devonsi loro unicamente lasciare quei rami che sufficienti sono appunto a sostenere i tralci della Vite da mandarsi lor sopra; e tenuti in questa maniera non producono al certo il Vino agro, e aspro, o debole, o in altra maniera difettoso, come lo è quello ricavato dalle Viti mandate sopra ad altri alberi, o sopra i Pioppi medesimi, ma tenuti come più comunemente si costuma oltremodo alti, più copiosi di rami, e caricati di Viti più abbondanti di tralci. Se il terreno soffre questa specie di coltivazione di Viti sopra i Pioppi, se le stesse Viti sieno di buona specie, e tenute nelle convenevo-

li maniere, il Vino certamente sarà ottimo, e soprattutto abbondante. In questa abbondanza di prodotto vi è in oltre una vantaggiosissima industria da potersi mettere in pratica, la quale non si può che a gran scapito eseguire sulle Uve ricavate dalle Vigne, o per altre ragioni scarse; consiste questa nel poter fare una scelta delle Uve migliori, ben mature, nettate, e anche resecate dalle parti dei grappoli stessi meno stagionate o mature, per farne un Vino scelto, o da commercio, e di lasciare le altre meno perfette, e avanzate alla prima scelta, per farne un Vino da esitarsi in Paese, o almeno per uso della Famiglia e dei Contadini.

Non in tutti i territorj è vero si possono praticare i Pioppi, posciachè nei terreni scoscesi, molto sassosi, e troppo sterili non possono sussistere, ma solo nelle terre grasse, e dove le Viti acquistano la sufficiente forza per alzarsi sopra di loro; onde ciò s'intenda unicamente detto per quei luoghi nei quali naturale e profittevole sia il praticarli.

Questo è quanto di più importante ho creduto dover raccogliere relativamente

mente

mente alla cultura, e governo, che richieder possono le Viti per la miglior loro riescita, e particolarmente acciò rendano, come è la principal premura e intenzione della R. Accademia alla quale sono devotamente tributate queste mie fatiche, un Vino ottimo e insieme nella possibile quantità, non toccando più altre minute diligenze intorno ai lavori delle terre, perchè sopra di questi molti meno dubbj o questioni possono accadere, e perchè sopra dei medesimi molti nostri e noti Autori abbastanza c' istruiscono. Dirò solo intorno a questi con M. Bourgeois, che non si deve trascurare di vangare le Vigne e le altre Viti ancora in tempo, e fino alla terza volta dentro l'anno, a motivo di distruggere e toglier via tutta l'erba che può nascere attorno ad esse, particolarmente negli anni piovosi ed umidi, e di frastornare e impedire la generazione degl' Insetti che le danneggiano, dei quali bisogni, come anche delle maniere per rimediarvi, discenderemo specificatamente a parlarne all' Articolo XXV.

§. XVIII.

Della scelta delle Viti da potersi piantare, con l' enumerazione di tutte le specie di Viti, o Uve conosciute in Toscana, siccome di quelle citate dagli Autori Botanici, o descritte latinamente, e di non poche altre nominate dagli Autori e Scrittori Francesi.

I Greci a norma di quanto riferisce il Palladio erano di sentimento, che le Uve nere producessero il Vino gagliardo, e polputo, o sia grosso: le Rosse lo producessero grato, e soave: le bianche poi mediocre di forza, e dolce. *Uvis nigris fieri forte, rubeis suave, albis vero plerumque mediocre.*

Il Fiorentino nei Geoponici al Lib. V. dice che l' Uva nera per lo più rende Vino in copia, buono, e di lunga durata; e Diofane pure afferma, che le Uve nere rendono il Vino più possente. Tali sono appresso di noi le Uve che si raccolgono nel Chianti, in Monte Pulciano ed in altri parecchi e consimili Luoghi della To-

Toſcana, dai quali ſi producono Vini coſi buoni, e generoſi.

Vero è che riſedendo il colore nelle pellicole, o bucce delle Uve, come altrove s'intenderà, ſieno nere, o roſſe, non occorre per avere i Vini di queſti colori, che tutta l'Uva, colla quale ſi fanno, ſia di tali qualità, o colori, ma baſta ſolo che ve ne ſia una quantità ſufficiente, e queſta più o meno, ſecondo che ſi vorranno carichi di quel colore che ſi deſidera.

Non vi ha però dubbio, che quanto migliori ſaranno originalmente le ſpecie delle Uve, indipendentemente dal colore, tanto migliori ſempre ſaranno i Vini, che verranno da eſſe a eſſer prodotti: mentre tra i Vini anche bianchi ve ne ſono dei gagliardi e generoſi, come ſarebbe il *Greco*, il *Moſcado di Siracuſa*, il *Tokai*, il *Vino del Capo di Buona Speranza*, e altri molti di sì fatto genere, e colore.

E ſiccome al §. XXII. e XXIII. converrà parlare di molte ſpecie di Viti, e non altro ivi ſarà citato, che il loro nome volgare, o ſtato dato ad eſſe dagli Autori, ho qui voluto di tutte regi-

ſtrare

ſtrare un Catalago alfabetico, almeno delle da noi e dai Franceſi ancora coltivate, con aver loro appoſte per quanto ho potuto alcune ſegnature o caratteriſtiche diſtintive, per poterle più facilmente riconoſcere; e parlando delle noſtre vi ho ancora per lo più aggiunta la notizia del ſuolo, o della terra, che ordinariamente richieggono.

CATALOGO

Di quaſi tutte le Viti, o Uve conoſciute in Toſcana, ſecondo i nomi loro volgari.

1. A*Broſtine*, volgarmente *Abroſtolo* = Queſta propriamente e la Vite ſalvatica detta da Latini *Labruſca*, la quale coltivata, perdendo notabilmente l'aſpro, ſerve per dar colore, forza, e corpo alle altre Uve, con le quali venga meſcolata nel farne Vino, e ſerve ancora per governare i medeſimi Vini nelle Botti, correggendo in ſpecie quelli che ſarebbero troppo dolci, e gli rende di maggior durata. Sè ne da ancora una

va-

varietà di color nero, ed una di color bianco: e Plinio dice la bianca esser molto migliore. Questa Vite produce il fiore molto odoroso, col quale gli Antichi davano l'odore ad un Vino che essi chiamavano *Oenantinum*.

* *Aleatico* = Vedi *Leatico*. N. 21.

* *Agresto* = Si veda Uva di tre volte N. 60.

2. *Barbarossa* = produce grappoli di granelli grossi, e di buccia sottile, i quali essendo maturi sono di color di Rosa. Ama l'esposizione calda, ed il terreno asciuttissimo, come il *Galestro*, e *Galestrino*. Questa specie di Uva da per se sola produce Vino delicato, e odoroso, ma però di poco spirito, e di poco colore. Matura presto, ed il suo frutto è molto copioso.

* *Bergo bianco* = vedi *Verdèa bianca*.

3. *Bergo nero* = Varietà dell' antecedente, ma produce Vino molto diverso.

* *Cimiciattola bianca* = Vedi *Volpola*.

4. *Canajolo bianco*, o *Canajola bianca*.

5. *Ca-*

5. *Canajolo Colore* = Partecipa quasi del color nero; fa molti grappoli, ma piccoli, e di granelli piccoli, e radi, un poco bislunghi, e di buccia gentile. Desidera il suolo di buon fondo, e grasso, e fa il Vino molto colorito, e odoroso, ma di poco spirito, e sapore. Fa però ottima lega mescolato che sia con altre Uve. Si adatta ancora nell' esposizione di Ponente.

6. *Canajolo nero* = Poco fra noi costumato, di granelli piuttosto grossi, e che rendono in vendemmia molto Vino di qualità tendente al dolce, ma poco generoso, anzi senza spirito, e snervato. In Sabina, Stato Pontificio, trovasi grande abbondanza di quest' Uva, ond' è che i Vini di quel Paese, benchè se ne faccia gran commercio per Roma, sieno triviali, e di poco prezzo.

7. *Canajolo nero minuto* = Questa specie d' Uva produce granelli grossi, un poco bislunghi; ed è propriamente quell' Uva detta dai nostri *Colore*, la quale per esser dolce serve a governare i Vini acerbi, o crudi.

8. *Canajolo rosso*, ovvero *Canino* =

I gra-

I granelli di quest' Uva sono grossi, ed un poco bislunghi, di buccia gentile, e di colore rosso pieno, che partecipa del violetto. I grappoli sono grossi, e formati ora di granelli radi, ora di granelli fitti. Vuole il suolo come la Barbarossa, e rende un Vino piuttosto grosso, molto colorito, e di mediocre odore, e sapore; serve particolarmente anche questo, come l' antecedente, per colorire, e governare gli altri Vini.

* *Canino* = Vedi sopra *Canajolo rosso*.

9. *Ciliegiana* = Uva di granelli grossi e neri a similitudine delle Ciliege.

10. *Claretto bianco di Francia* = produce grappoli poco serrati, ma lunghi di granelli bislunghi, e mediocremente grossi, e duri di buccia. Fa il Vino di color di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore. Matura più presto del nero. Quest' Uva anche sola produce ottimo Vino, ma meglio è il mescolarla in giusta quantità con altra specie. Vuole terra leggiera ed asciutta.

11. *Claretto rosso di Francia* = Produce

duce grappoli poco ſerrati, e di granelli un poco bislunghi, di mediocre groſſezza, di buccia gentile, e roſſi di colore. Queſte Viti fanno molt' Uva, e Vino di mediocre colore, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di poco odore, e perciò molto rieſce gradito ſe venga meſcolato con altre ſpecie di Uve, con le quali fa lega eccellente. Ama terra leggiera ed aſciutta, come l'antecedente.

12. *Colombano, o San Colombano* = Uva di una ſpecie di Vite venuta forſe da S. Colombano nel Territorio di Lodi nel Milaneſe, della quale vi è la roſſa, e la bianca, la groſſa, e la minuta. La roſſa produce Vino molto generoſo, ed inſieme ſoave, detto da quei del Paeſe, cioè dai Lodigiani, *Pignuolo*, il quale può ſtare a fronte d'ogn' altro Vino d'Italia.

* *Colore* = Varie ſono le ſpecie, che ſi nominano *Colore*, le quali ſi potranno vedere ai loro reſpettivi numeri; ma per lo più s'intendono le ſpecie nominate ſopra ai N. 7. e 8.

13. *Dolcipappola* = Queſta Vite produce Uva bianca, copioſa, di grappoli rac-

raccolti, e talmente ſerrati, chebene ſpeſſo i granelli vengono a ſcoppiare, i quali ſono di mediocre groſſezza, e di buccia tenera. Vuole il ſuolo leggiero in eſpoſizione calda, e fa il Vino bianco, dolce, odoroſo, e ſottile, ma di poco ſpirito, che rieſce molto guſtoſo per le Dame, e per altri ſtomachi delicati.

14. *S. Gioveto* = Uva roſſa quaſi nera, tonda, di mediocre groſſezza, e di buccia dura. Suole eſſer abbondante, e non falliſce quaſi neſſun anno, e matura bene anche a Ponente, e nelle Pianure. Fa il Vino molto colorito, e ſpiritoſo, ma ſenza odore, e facilmente in Eſtate prende come dicono volgarmente *il fuoco*, o ſia l' acetoſo. Comunemente ſi meſcola con altre Uve, e mirabilmente rende corpo e forza ai Vini deboli delle Pianure.

15. *S. Gioveto Romano* = Rende un Vino più robuſto, meno acido del S. Gioveto noſtrale o comune. Nella Marca, e ſegnatamente nel Faentino, di queſta ſola Uva faſſi un Vino molto generoſo, che dimandaſi pure S. Gioveto: e non altra cautela adoprano i Vendemmia-

miatori di que' Luoghi, che di lasciar molto maturare, ed appassire quest' Uva.

16. *S. Gioveto forte* = E' la stessa detta *Inganna-Cane*, di cui si darà sotto al N. 17. la descrizione.

* *Greca bianca* = Vedi *Tribbiano* di *Spagna*. N. 58.

* *Grechetto* = Vedi *Malvasia* N. 25.

* *Greco nero* = Vedi *Leatico* N. 21.

17. *Inganna Cane*, detta anche *S. Gioveto forte* = Specie d'Uva nera, bella, e più grossa, almeno in alcuni anni, del *S. Gioveto comune*; ma è di natura così aspra, che in Uva non si può mangiare, e perciò si è acquistato il nome *d' Inganna Cane*: andando i Cani per lo più alle Viti a mangiare le migliori specie di Uve. Fa Vino potente, ma in principio acerbo, il quale poi col tempo diventa eccellente, e perciò durevole, e da potersi mandare in lontani Paesi.

* *Labrusca* V. *Abrostine* N. I.

18. *Lacrima di Napoli* = Uva rossa, la quale essendo ben maturata partecipa del nero. Matura tardissimo, e quasi dieci giorni dopo tutte le altre specie di Uve.

Uve. Produce molt'Uva, in grappoli piccoli, e di granelli radi, di mediocre grossezza, un poco bislunghi, e di buccia molto dura. Vuole il clima e l'esposizione molto calda, ed il terreno forte. Fa il Vino molto colorito, grosso, odoroso, e spiritoso. Mescolata poi con altre Uve fa una composizione eccellente.

19. *Lacrima di Spagna* = Dubito che sia l'istessa specie che il *Tinto di Spagna*.

20. *Lonza* = Uva bianca, la quale maturata mostra di essere spruzzata come di color di ruggine: è scarsa per la quantità, ma di granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. Produce un Vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso.

21. *Leatico*, altrimenti *Aleatico* = Vitigno per quanto si crede venuto di Grecia, che fa sempre poca Uva, la quale maturata che sia prende il color di rosa un poco spruzzata di color più chiaro, e quasi di ruggine, in grappoli piccoli, e di granella rade, piccole, tonde, e di buccia sottile. Vuole esposizione calda, e suolo forte di buon fon-

do, e asciutto in maniera che in Estate faccia delle crepature. Fa il Vino più gustoso del Moscadello assai noto in Toscana. Oggigiorno questa specie di Vite è da molti coltivata, ed il suo Vino porta l' istesso nome di *Leatico*, o *Aleatico*. Di questa Vite, o Uva, si trova anche la qualità bianca, la quale crederei che fosse la Lacrima bianca di Napoli, o del Vessuvio, perchè anche colà tali Viti vi sono state portate dalla Grecia.

22. *Malaga bianca* = Quest' Uva matura alla fine del Mese d' Agosto, e maturata ch' ella sia diventa di color giallo chiaro, in grappoli mediocri, di granelli tondi, grossi, fitti, e di buccia sottile. Vuole il clima caldo, ed il suolo asciutto, sottile, e sassoso, come il Galestro. Fa il Vino dolce di color di paglia, odoroso, spiritoso, e non tanto sottile. Mescolata pure quest' Uva con altre specie fa ottima lega.

23. *Malaga rossa* = Questa con altre molte diverse qualità di Viti fu fatta venire in Toscana dal Gran-Duca Cosimo III., e piantata particolarmente in alcune Vigne a Lappeggi. Maturata che sia è di color

lor rosso pieno, di granelli mediocremente grossi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, il suolo di buon fondo, e di terra nè troppo leggiera, nè troppo forte, e si adatta anche all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e durevole.

24. *Malaga nera* = Varietà dell'antecedente.

25. *Malvasìa*, volgarmente *Malvagìa*, ed altrimenti detta *Grechetto* = E' di colore quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti, e di granelli serrati, e parimente piccoli, un poco bislunghi, e di buccia piuttosto dura. Fa il Vino di color giallo-chiaro, dolce, odoroso, spiritoso, ed insieme di corpo. Vuole terreno ove non corrino acque, e clima molto caldo. Evvene una specie, che dicesi *Malvasìa* Moscado, della quale si dice che sia fatto il Vino di *Madera*, altrimenti detto delle Canarie, ed il Moscado di Candia, e di varie Isole dell' Arcipelago, che ci viene da Venezia, e perciò da noi conosciuto sotto nome di *Moscado di Venezia*. Questa specie può

 esse-

eſſere una varietà, e preciſamente quella detta dai Franceſi *Malvoiſe Muſquée*, che Vedi all' altro Catalogo tra le Viti Franceſi N. 31.

26. *Mammolo groſſo*, ovvero *Mammolo tondo* = E' Uva di qualità roſſa, e matura che ſia partecipa di paonazzo pieno. Principia a maturare alla metà d'Agoſto, e produce granelli groſſi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, e la terra graſſa, paſtoſa, e profonda, e facilmente alligna nella terra roſſa facile a ſtritolarſi. Rende un Vino di belliſſimo color di rubino, odoroſo, grato, ſpiritoſo, non groſſo, e durevole, e ſoprattutto buoniſſimo fatto anche di queſt' Uva ſola.

27. *Mammolo aſciutto*, o *Mammola aſciutta* = Queſta pure è di qualità roſſa, e che maturata tende al violetto, di granelli ſodi, ed un poco minori della ſpecie antecedente. Vuole il clima caldo, e buon fondo di terra, nè troppo leggiera, nè troppo forte, e adattaſi aſſai bene all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, ſottile, ſpiritoſo, e molto odoroſo. Fa ottima compoſizione me-

mescolata in gran quantità con altre Uve.

28. *Mammolo minuto* = Semplice varietà delle antecedenti.

* *S. Maria* = Vedi *Uva S. Maria* N. 52.

29. *Morgiano* = Produce Uva in abbondanza, nera, grossa, in grappoli lunghi, e che rende un Vino insipido, ma di corpo, e mescolata con altre Uve tra le migliori fa Vini buoni.

Morone = Se ne danno due varietà; la prima addimandata *Morone Farinaccio*, e la seconda *Morone Nero*. Le foglie del *Morone Farinaccio* sono irsute, e come infarinate, e perciò in Francese chiamasi *Mounier*. Produce Uva nera mediocremente grossa, di granello ovale, e di un bellissimo color nero, in grappoli lunghi, e produce ottimo Vino. Questa si dice in Latino dal Garidello *Vitis præcox Columellæ acinis dulcibus nigricantibus*, e dai Francesi *Morillon noir*, e produce l'ottimo Vino di Borgogna. Appresso noi quest' Uva è di ottimo sapore, ma piuttosto austero, e perciò si combina con altre Uve di qualità molto dolce, e

che ſole darebbero un Vino, il quale non ſarebbe gradito.

31. *Moſcadella bianca* = Queſt' Uva nel maturare appariſce per la parte che guarda il Sole del color di ruggine. E' Uva molto nota, ed abbondantiſſima nelle noſtre Vigne. Fa il Vino odoroſo, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo. Fa buona lega meſcolata con altre Uve, e dà odore, e ſapore ai Vini, particolarmente bianchi. Vuole la terra ſciolta, e ſottile, come l' arenoſa, la ſabbionoſa, e quella da'alcuni detta calcinoſa. Si vuole che queſta Vite produca nella Linguadoca quel Vino, che ſi dice *Moſcado di Frontignano*. In Inghilterra per ſoverchia umidità non matura, ed in Francia non ſenza molta diligenza, e anche varia alquanto dall'Uva da noi Toſcani detta *Uva Moſcadella*, la quale è di buccia piu verde quantunque molto matura, e precoce, maturando in principio d' Agoſto. Queſt' Uva Moſcadella noſtra è molto ſoggetta a marcire, e non ſerve che a fare de' Vini bianchi colati, e per mangiarſi in Uva, detta dai Latini *Vitis alba dulcis*. Credo ſenz' altro che queſta ſpecie di

Vite

Vite o di Uva per il territorio diverso e per la diversa cultura apprestatale diversifichi molto nella grossezza de' suoi granelli e grappoli, nella densità o durezza della buccia, e nel suo colore, e finalmente nella qualità della sostanza o polpa, di maniera che in diversi Paesi, per quanto si dice, è capace di produrre dei Vini molto diversi fra di loro, quali appunto sono il Vino comune di Cipro, il Moscado dell' istess' Isola, la Malvasia di Candia, il Moscado di varie Isole dell' Arcipelago ec. Sebbene in origine la specie della Vite sia la stessa, per le acquistate qualità però provenienti dalla cultura e clima può contrarre una qualità e natura diversa, la quale poi sussiste per lungo tempo, e non degenera almeno grandemente altrove trapiantata, purchè sia propagata per via di tralci, e non altrimenti, in quella guisa che il *Cedro comune* per l' esposizione o cultura è riuscito una volta *Cedrato*, e tale dovunque, sebbene più o meno grato e odoroso, per via di rami o nesti costantemente sussiste. Per le medesime accennate circostanze e ragioni anche quell'

 Uva,

Uva, che si dice *Moscado nero* con altre sue varietà, può essere una degenerazione della medesima e unica specie di Vite, cioè della Moscadella bianca, in quella maniera che i *Chinesi* e i *Negri* sono degenerazioni o specie d'Uomini nate dalla specie unica e bianca de' nostri primi Progenitori.

32. *Moscadella rossa* = Pervenuta alla sua maturità partecipa quasi del violetto. L'Uva prodotta da questa specie di Vite è piuttosto scarsa, di grappoli e granelli ora grandi ora mediocri ora piccoli. Fa il Vino di bellissimo color rosso, spiritoso, saporito, molto odoroso e stimabile. Fa ancora eccellente composizione, volendo fare dei Vini scelti, mescolata con altre specie d'Uva. Vuole la terra forte e grassa.

33. *Moscado nero di granelli grossi, neri, e dolci* = Si veda descritto dagl' Autori al Catalogo delle denominazioni Latine al N. I. dei Francesi N. I.

34. *Moscado bianco* = Varietà dell' antecedente. = Latin. N. 3.

35. *Moscado rosso* = Altra varietà dello stesso = Latin. N. 2.

36. *Mo-*

36. *Moscado grosso bianco di buccia dura*, altrimenti detto *Moscadello Reale*; = Latin. N. 4. e dei Francesi N. 4. = Il Moscadello Reale è una specie d' Uva bianca in grossi grappoli, e di granelli fitti e grossi, che maturi sono del color dell' ambra chiara. Generalmente matura in Settembre, di sapore eccellente, ammosta molto, e produce anche Vino squisito. Può conservarsi lungo tempo sulla Vite, e fassene anche *Uva secca* specialmente in Francia.

37. *Moscado di Frontignano bianco, rosso, e nero* = Forse varietà dei sopraddetti 31. 32. 33. 34. nata dal clima e cultura delle piante. Il bianco altro non è però che l'Uva Moscadella comune nostra o l' *Apiana* dei Latini, e la stessa è la *Malvasia di Candia*.

38. *Navarra Nera*.

39. *Navarra rossa*, o sia *Navarrino* = E' una specie d'Uva molto bella, di color tale, che si accosta quasi al nero, di grappoli mediocri, di granelli piccoli, ma serrati, e di guscio duro. Vuole il clima caldo e la terra pastosa e di buon fondo, e fa bene anche a Po-

a Ponente, ma questa specie di Vite getta poca Uva: il suo Vino però è grosso, molto colorito, spiritoso, saporito, e con odore aromatico; per la qual cosa piace infinitamente, ma non è sano o praticabile a beversi solo in qualchè quantità. Quest' Uva produce maraviglioso effetto venendo mescolata con altre specie.

40. *Occhio di Pernice bianca* = Maturata che sia è alquanto gialla, copiosa, in grappoli grossi e lunghi, di granelli mediocri, tondi, e di guscio molto gentile più della specie seguente. Vuole il mezzo giorno, e la terra leggiera, sottile e facile a prendere il caldo. Produce il Vino di color di paglia, di sapore inclinante al dolce, sottile, e spiritoso, che si conserva lungo tempo senza che prenda vizj.

41. *Occhio di Pernice nera* = Venuta di Spagna, e si mescola con altre ottime specie di Uve, far volendo dei Vini scelti e squisiti.

42. *Occhio di pernice rossa* = Produce generalmente grappoli lunghi di granelli mediocremente grossi, radi, ton-

tondi e trasparenti, di guscio piuttosto gentile. Vuole terra asciutta e facile a sgranarsi, e non mescolata con sabbia, e si adatta anche a Ponente. Fa il Vino color di rubino, odoroso, sottile, spiritoso, e molto stimabile, soprattutto molto durevole, e immune dal contrarre dei vizj.

43. *Orzese comune*.

44. *Orzese piccolo*.

45. *Pignuolo rosso*, e in qualche luogo volgarmente *Prugnolo* = Maturata che sia questa specie di Uva diviene quasi nera, e ne fa molta, per lo più in grappoli serrati, di granelli piuttosto piccoli, tondi, e di guscio duro. Vuole la terra mediocremente grossa, purchè facilmente sgrani, e non tenga l' acqua, facendo benissimo nella terra rossa, ed anco nella gialla, quando non sia argilla, e meglio qualora vi sia l' Alberese coltellino, o il Galestro, e in questi terreni fa prova anch' all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso, da piacere infinitamente a beversi anche solo. Mescolata poi questa con altre Uve fa maravigliosamente bene, producendo colore,

re, odore, e ſapore, che per i Vini ſono prerogative molto ſtimabili.

* *Pizzutella* = Nome forſe Napoletano di una ſpecie di Uva conoſciuta ſotto queſto nome, e coltivata in Francia, che veggaſi all' altro Catalogo delle Viti coltivate in quel Regno N. 58. e 59.

46. *Raffaoncino*, o *Raffaoncello roſſo* = Maturata queſt' Uva partecipa del Violetto, è abbondante, in grappoli di granelli ſparpagliati, groſſi, un poco bislunghi e ſodi. Vuole il clima caldo, e la terra di buon fondo, graſſa e paſtoſa, adattandoſi per altro con buon eſito anche all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, e durevole, ma ſenza odore, e con poco ſapore; onde il merito di queſt' Uva non è di ſervire ſola a far Vino da eſſer gradito, ma bensì unita ad altre ſpecie di Uve.

47. *Raffaone*, o *Raffaone groſſo*, e anche chiamato *Raffaone roſſo* = Maturata che ſia queſt' Uva è di color paonazzo, abbondante, in grappoli lunghi, pieni e ſerrati, di granelli groſſi, lunghi, e di buccia gentile. Vuole il clima caldo, e perfettamente al mezzo giorno,

no, e la terra asciutta e sassosa come il Galestro o Galestrino. Fa il Vino rubicondo, trasparente, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole, e grato, a bearsi anche solo. Mescolata quest' Uva con altre specie comunica ad esse, ed al Vino che se ne ricava, le suddette ottime qualità. Differisce dal *Morone* per esser dolce; il Morone è d' ottimo sapore anch' esso, ma piuttosto austero.

48. *Raverusto*, o *Raverusto dolce di raspo e gambo lungo, sottile, e bianco.* = In alcuni anni questa Vite fa poca Uva, ma in altri ne produce moltissima, e maturata bene è di color quasi nero, in grappoli piccoli, ora di granelli sparsi ora fitti, piccoli, tondi, e sodi. Vuole il clima caldo, ed il suolo grasso e forte, che faccia delle aperture, e fa anche prova all' esposizione di Ponente, e di Tramontana. Produce un Vino di gran colore, grosso, odoroso, spiritoso, e durevole, ma non praticabile a beversi solo, buonissimo però, anzi singolare e stimabile per dare odore, corpo e spirito a tutti gli altri Vini rossi,

fa-

facendo con le altre ſpecie d' Uve così buona lega, che non ſi può ſperar d' avvantaggio.

49. *Raveruſto dolce di raſpo e gambo groſſo, corto, e colorito di roſſo.* = E' molto migliore, e più odoroſo dell' antecedente.

50. *Regina*, o *Uva Regina* = Specie d' Uva bianca e groſſa, che ſi tiene a pergola, ſpecialmente nei Giardini all' eſpoſizione di Mezzogiorno. Farebbe Vino bianco e dolce, ma ſi mangia in quella maniera, conſervandoſi anche ſulla pianta per quaſi tutto l' Inverno, in ſpecie uſandovi qualche diligenza, ed è di ottimo guſto, e non molto diverſo da quello della *Seralamanna*.

51. *Rinardeſca groſſa* = Varietà della ſpecie detta *Rinaldeſca comune*, l' una e l' altra la ſteſſa ſpecie di Uva, e di Vite detta altrimenti *Vajano*, che veggaſi al Numero 68.

52. *Santa Maria* = Queſt' Uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d' Agoſto, e maturata che ſia perfettamente diviene picchiettata di ſcuro chiaro. Fa abbondante frutto in grap-

grappoli ſpargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislunghi, e di buccia ſottile. Ama il terreno aſciutto e mezzanamente groſſo, e paſtoſo, come ancora il clima caldo. Produce Vino bianco, dolce, delicato, odoroſo, e ſottile, onde rieſce guſtoſo a beverſi particolarmente dalle Donne. Meſcolata queſt' Uva con altre fa ottima lega, qualora in ſpecie ſi voglia dare ai Vini dolcezza, e odore.

53. *S. Pietro*, o *Uva S. Pietro* detta ancora *Uva groſſa di Spagna*, *e Uva Spagnuola* = E' forſe quella detta nel Catalogo delle Uve coltivate in Francia *Gros noir d' Eſpague* N. 26. ella è di color roſſo, e produce Vino eccellente, ma non colorito a proporzione. Queſta Vite fra le coltivate nella Francia è tenuta molto in pregio. Le foglie di eſſa ſono molto intagliate; Vite per altro poco nota in Toſcana.

54. *Sapajo groſſo* = Queſt' Uva è di ſpecie nera, ed è domandata *Sapajo*, perchè è quella della quale ſi fa la *Sapa*, e di cui faſſi ordinariamente la *Moſtarda*, e generalmente fra noi non ſi coſtuma metterla con altre Uve nel Tino.

55. Sa-

55. *Sapajo comune* = Serve per lo ſteſſo uſo dell' antecedente, e da quella ſoltanto differiſce per eſſer di grappoli e granelli minori.

56. *Seralamanna* = Uva groſſa, bianca e dolciſſima nota molto in Toſcana, la quale ſi tiene a pergola, e ſi mangia per lo più in Uva, ma che meſcolata con altre ſpecie di Uve di ſapore auſtero e ſpiritoſo, rende Vino di qualità eccellente. Si dice volgarmente *Seralamanna*, o *Saralamanna* da Meſſèr Alamanno Salviati, che la fece venire dalla Spagna, o dal Portogallo, e forſe preciſamente dalla Catalogna, donde fece ancor venire il Gelſomino detto di Catalogna, ed in principio fu detta tal Vite, Vite di Meſſer Alamanno.

57. *Tribbiano Fiorentino* = E' Uva bianca, che ben maturata diviene di color d' ambra. Queſta ſpecie di Vite fa molta Uva, in grappoli mediocremente groſſi, lunghi, e ſpargoli, di granelli tondi, paſſabilmente groſſi, e di buccia gentile. Ama il terreno aſciutto, e mezzanamente groſſo, e paſtoſo, come ancora il clima caldo, ſebbene rieſca anche

che

che a Ponente, ma particolarmente alligna nella terra calcinosa, come sarebbe il Galestro, ed il Galestrino. Fa il Vino chiamato *Tribbiano* di color biancogiallo, e dolce, ma spiritoso, odoroso, sottile, grato, e durevole, e soprattutto molto salubre. Quest' Uva non solamente sola fa questo stimabil Vino, ma lega maravigliosamente bene con ogn' altra sorte di Uva.

58. *Tribbiano di Spagna* altrimenti detta *Uva Greca bianca* = Ne fa in abbondanza ogn' anno, in grappoli grossi e serrati, di granelli tondi, grossi, e di buccia gentile, che maturati bene divengono gialli-chiari. Vuole il perfetto mezzo giorno, ed il terreno asciuttissimo, come il Galestro, o Galestrino, senza sabbia o rena. Fa il Vino dolce, biancogiallo, molto spiritoso, sottile, odoroso, e grato, e fa gran buona lega con tutte le altre Uve.

59. *Tribbiano Perugino* = Questo differisce dal nostro, per esser meno dolce, anzi acido, o aspro che si voglia dire.

60. *Vajano, o Vajano rosso* = Uva

 chia-

chiamata anco *Rinaldesca*. Questa è un poco tardiva a maturare, principiando quasi tutte le altre Uve alla metà d' Agosto. Maturata che sia è di color rosso pieno. Fa molti grappoli grossi spargoli di granelli mediocri, tondi, e sodi. Vuole ordinariamente il clima caldissimo, ma si adatta anche al Ponente, ed ama il terreno di buon fondo, grasso e pastoso, purchè smaltisca l' umido. Fa il Vino molto gagliardo, colorito, grosso, ma senza odore: è ottima Uva perciò a mescolarsi con altre, che abbiano odore, e produchino Vino sottile.

61. *Verdèa bianca*; altrimenti *Bergo bianco* = Quest' Uva matura che sia è bellissima, trasparente, e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo, come il Tribbiano di Spagna. Fa il Vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile, e stimabile a beversi solo. Questa specie di Vino detta *Verdèa* si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal

Redi

Redi nel ſuo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle ſue Poeſie MS. ove dice elegantemente.

Verſate, omai verſate
Anfore prezioſe in queſti Vetri
Manna di Chianti, e Nettare d' Arcetri.

62. *Volpola*, o *Volpola bianca*, altrimenti detta *Cimiciattola* = Maturata che ſia è d' un color giallo appannato, e picchiettata di ſcuro. Fa molt' Uva e in groſſi grappoli, di granelli un poco bislunghi, piccoli. e di guſcio ſottile e gentile. Vuole il caldo, ed il terreno come il Tribbiano di Spagna. Fa il Vino giallo chiaro, aſſai ſpiritoſo, molto odoroſo, grato e ſtimabile, ed è ottimo tanto ſolo, che meſcolato con altre Uve, dando tale Uva molto odore agli altri Vini bianchi chiamati in Toſcana *Moſcadelli*.

63. *Uva Cotogna* = Specie d' Uva conoſciuta, e coltivata ſotto queſto nome nel territorio di Monte Pulciano, che entra per la ſua parte a produrre il Vino migliore di tal luogo, come più ſpecificatamente ne ſarà parlato all' Articolo della fattura di eſſo Vino.

64. *Uva* detta *Brucanico Gentile* =

Specie d'Uva conoſciuta ſotto queſto nome, e coltivata parimente nel territorio di Monte Pulciano, e che in buona parte entra anch' eſſa a formare il Vino di detto luogo.

65. *Uva* detta *Forte di Spagna* = Specie d'Uva, che produce Vino di gran corpo e generoſo, e perciò ſolita a meſcolarſi con altre Uve per fare Vini ſcelti e gagliardi.

* *Uva Foreſtiera* = Vi ſono molte Uve che indiſtintamente portano queſto nome. Sotto queſto nome s' intendono molte ſpecie di Magliuoli, e d' Uve foreſtiere ſenza nome determinato o noto, come in ſpecie ſono quelle fatte venire dalla Caſa Reale de' Medici, e piantate nelle Vigne di Caſtello, della Petraja, della Topaja, di Careggi, di Lappeggi, di Artimino, e della Fattorìa detta delle Gineſtre ec. che ſe foſſero però eſaminate ſi troverebbero di qualcuna delle quivi deſcritte.

66. *Uva, o Vite di Damaſco* = I granelli di queſt' Uva ſono molto groſſi, neri ed ovati, in grappoli molto grandi, e queſta Vite getta molt' Uva. Negli

gli Svizzeri, dove è coltivata fa ottima riescita; ma in Inghilterra, dove pure si trova, è assai tardiva a maturare.

67. *Uva di Gerusalemme* = Uva da poco in quà stata portata da dei Religiosi tornati dalla Palestina. Fa grappoli spargoli, lunghissimi, di granelli piuttosto piccoli, e produce Vino ottimo. Si mescola con altre Uve per fare Vini scelti sul gusto del *Leatico*.

68. *Uva Galletta* = Questa si tiene a pergola, di granelli verdi chiari, lunghi due pollici e più, e curvi come i reni dei Galli, e perciò detta dai Francesi *Rognon de Coq*, forse in latino detta *Vitis Pergulana*, *Uva perampla*, *acino oblongo duro majori & subviridi*, dal Garidello. Appresso di noi non è di granello tanto duro, e matura che sia è molto dolce; e perciò mangiasi in Uva, e non fassene Vino.

69. *Uva Lugliola* = Specie d' Uva bianca, che matura in Luglio, o ai principj d' Agosto, nel qual tempo si coglie, e vendesi per mangiarsi così in Uva, maturando troppo prima del tempo della Vendemmia delle altre specie; poco differisce dall' Uva detta Turca, se

non che questa e di granelli più piccoli.

70. *Uva* detta *Marzomino*, o *Marzemino*; = Uva nera, che si coltiva da alcuni nel Chianti, e nel territorio di Monte Pulciano, ed entra nella composizione dei Vini di quel Paese; forse la stessa che Zeppolino, o Uva Tedesca, come è chiamata altrove. E' detta propriamente *Marzemino* nel Vicentino, donde è venuta, e dove si fa un Vino, che porta lo stesso nome, il quale da alcuni Medici si dice molto salutare, e segnatamente che si possa bere senza danno dai Gottosi.

71. *Uva Nera d' Hamburgo*, o *Uva nera di M. Warner*; in Francese *l' Hambourg noir*; ovvero le *Raisin de M. Warner*. = Ella è di granelli mediocremente grossi, e maturi che sieno di color nero molto bello: il Vino che produce è del gusto del Moscado. Veggasi al Catalogo Francese N. 64.

72. *Uva rossa d' Hamburgo*; in Francese *la Raisin Rouge d' Hambourg*. = I Granelli di questa sono rossicci, e vellutati, in grappoli grossi. Rende molto Vino e di ottimo sapore. M. Warner di Rotherhith la portò in Inghilterra, dove ha fat-

ha fatto ottima riescita con l' antecedente, ivi pure dal medesimo stata ivi portata. Vi è anche la bianca, ma la rossa è la migliore, e produce un Vino generoso simile al Moscado.

73. *Uva Paradisa* = E' bianca, grossa, e molto dura, perciò si serba per l' Inverno, e si vende per mangiarsi in tal tempo per frutta, essendo anche di squisito sapore.

74. *Uva Passerina, o di Corinto* = Ella è piccolissima, e maturata perfettamente è del colore dell' ambra, conosciuta dai nostri sotto il nome di *Uva Passera*. Serve per condimento delle Vivande prosciugata che sia, ed ammostata con altre Uve produce Vino dolcissimo. Siccome però fa poca comparsa per la sua piccolezza, perciò torna più conto ad appassirla, e venderla così insorte. Rara però è in Toscana, e copiosa in Sicilia, dove se ne fa in tal forma molto commercio. Molto pure è coltivata nell' Isola di Zante, nell' Isola di Cefalonìa, nella Morèa, a Missolongi parimente in Grecia, ed in Anatolicon, o sia in Etolia. La migliore è quella che nasce in Cefalonìa, poi quella di Zante,

 e in

e in terzo luogo quella di Missolongi. In Cefalonia ne fanno Vino, e lo mandano per stimabil regalo fuori di Paese, particolarmente a Venezia. Esso è squisito, e tutto odore, spirito, e forza, di color rosso quasi nero, ma lucido; ed essendo scarso perciò è anche stimatissimo. Nel Paese è detto *Crasil di Stafida*. In Grecia, e altrove ancora, le Uve da conservarsi e vendersi passe si colgono un mese prime delle altre.

75. *Uva* detta *Piccolito* = Specie d' Uva coltivata nel Friuli, e della quale in quel Paese si fa un Vino squisito, conosciuto sotto il medesimo nome di *Piccolito*.

* *Uva Regina* = Vedi N. 50.

76. *Uva* detta *Resecco* = Altra specie d' Uva coltivata nel Friuli, e della quale si fa in tal Paese un Vino ivi chiamato con lo stesso nome.

* *Uva S. Colombano* = V. N. 12.

* *Uva S. Gioveto* = V. N. 14.

* *Uva S. Maria* = V. N. 52.

* *Uva S. Pietro*, o *Spagnuola* V. N. 53.

* *Uva Secca* = Questa non è propria-

priamente una ſpecie d' Uva particolare e così nominata, ma bensì *Uva S. Gioveto comune* N. 14. o *Canajolo nero* N. 5. 6. 7. e 8. appaſſita, e proſciugata in forno, almeno appreſſo di noi, per ſervirſene come ſi coſtuma per ingrediente e conditura in più e diverſe occaſioni. Di *S. Gioveto* è buona, ma di *Canajolo* migliore.

77. *Uva* o *Vite di Savoja, o del Delfinato*, latinamente *Vitis Allobrogica*, in Franceſe *Raiſin Grappe*, ovvero *Daufinè*, = E' di granello ovato, e di color nero quando ſia matura, e di grappoli molto grandi, e di bella veduta, la quale con ſtento matura in Francia, e mai in Inghilterra. In Francia la colgono alla metà d' Ottobre, e la ſoſpendono nelle Cucine in modo che non ſi tocchi, dove il calore del luogo la fa maturare, e maturata che ſia è ottima a mangiarſi, coſa per altro la quale non ſuccede che intorno a Natale.

78. *Uva Svizzera*, latinamente *an Rhetica Plinii?* in Franceſe *Raiſin Suiſſe* = Propriamente l'Uva Svizzera che ſi conoſce preſentemente non è di gran bontà,

tà, ma si coltiva nei Giardini come cosa rara e per bellezza, essendo tale Uva a grappoli variegati di bianco e di nero, e producendo anche grappoli ora tutti neri, ora tutti bianchi, e ora mezzi neri, e mezzi bianchi. Si può avvertire che tanto quella detta da Plinio *Rhetica*, che l'*Allobrogica*, o sia di Savoja, nel suolo nativo producevano secondo esso Plinio Vino eccellente, ma trapiantate altrove degeneravano: ed il Vino, che rendevano in principio, era nero, ma col tempo diveniva bianco.

* *Uva Tedesca* = V. *Zeppolino* N. 84.

79. *Uva di tre volte*, latinamente forse *Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine & forma* T. Inst. 613. = Così detta non perchè tre volte all'anno produca il frutto, ma perchè i granelli di quest'Uva sono grossi tre volte più delle altre Uve comuni: e serve per mangiarsi in Uva, e non per farne espressamente Vino. Si mette solo con altre Uve per ricrescere un Vino che si voglia dolce, e non debba bastare. E' a sufficienza nota, per non aver bisogno di essere d'avvantaggio descritta. Quest' Uva si dice anche *Agresto*, perchè di essa non anche ma-

matura fassene ottimo *Agresto*. In Francia realmente non giunge mai a maturare, e per conseguenza resta sempre verde e acida; ma appresso di noi, ove arriva bene a maturare, acquista colore, diviene dolce, e dove rossa, dove nera, specialmente dalla parte battuta dal Sole, come si dice ancora accadere all' Uva nominata *Svizzera*. Quest' Uva è detta in Francese *Bourdelais*; forse potrebbe essere la Vite *Orconia* di Plinio, che nasceva in terra di Lavoro, e secondo esso Scrittore di notabil grossezza.

80. *Uva* detta *Tinto di Spagna* = E' Uva di squisitezza e dolcezza inarrivabile; non infradicia mai, e serve mirabilmente ad accrescere il colore ai Vini rossi, essendo di color rosso molto pieno, e per dare ad essi della delicatezza e della grazia.

81. *Uva* detta in Toscana *Tufo* = E' Uva grossa, bianca, che ammosta molto bene, e mescolata con altre Uve di buone qualità, rende copioso, e buonissimo Vino.

82. *Uva Turca* = E' bianca e tonda come la *Lugliola*, e solo da essa differisce per essere di granelli più grossi. Matura come essa in Luglio, o ai primi d' Ago-

d' Agosto, e perciò troppo innanzi al tempo della Vendemmia, onde non serve per farne Vino, ma si raccoglie in tali mesi, e vendesi per mangiarsi come frutta.

83. *Zeppolino*, o *Zeppolino Imperiale*, altrimenti *Uva Tedesca* = E' di ottima e bella qualità, maturata che sia perfettamente, di color rosso pieno, ed è copiosa, in grappoli mediocri, raccolti e serrati, di granelli belli, grossi, tondi e sodi. Vuole il Mezzo-giorno perfetto, ed il terreno sciolto, e sassoso, che prenda bene il caldo, non facendogli pregiudizio la ghiaia, e l'arena, purchè queste sostanze non superino in proporzione la terra buona. Fa il Vino di color rubicondo, e spiritoso, ma molto grosso, crudo, e senza odore, onde non è praticabile a beversi solo, ma bensì quest' Uva fa molta buona lega mescolata con altre in giusta quantità.

84. *Zibibbo* = Uva di granelli bislunghi, e di color vinato chiaro, che in Sicilia matura perfettamente, ma appresso di noi sempre risente dell'agro, e perciò mangiasi in Uva: forse dei Latini

ni *Uva passa major*. C. B. Pin. 299. Quello che viene a noi passo dalla Sicilia è così dolce, che sembra candito. Evvene una sorte o differenza priva dei semi, chiamati vinacciuoli, la quale è nominata da Gaspero Bauhino, e dai Latini *Uva passa Indica gigartis carens*. Questa specie di Zibibbo viene ancora preparata in Candia, donde si spedisce in più altri Paesi. Il nome di *Zibibbo* viene dall'Arabo *Zibib*, e così indistintamente erano nominate diverse Uve dolci, che si mangiavano appassite e rasciugate, tanto sulle Viti mediante il calore del Sole, che in forno mediante il calore del fuoco. Di alcune di queste specie ne sarà fatta menzione all'Articolo XXIII. dove parlasi della fattura del Vino di Cipro.

85. *Zibibbo tondo* = Specie di color nero, o più pieno dell'antecedente, che matura perfettamente, e riesce ottimo per dar corpo e soavità agl'altri Vini, non facendosi Vino di tutta questa sola Uva.

86. *Zuccajo grosso* = Tanto questo che il susseguente sono di specie bianca, am-

ammoſtano molto, e rendono ottimo Vino e delicato; perciò a maraviglia servono per fare i Vini bianchi.

87. *Zuccajo minuto* = Differiſce ſolo dall' antecedente per la piccolezza dei grappoli, e dei granelli.

ENUMERAZIONE

Di Viti ottime deſcritte dai Botanici, o da altri Autori latinamente.

1. VItis Uva perampla, acinis dulcibus nigricantibus. T. Inſt. R. H. pag. 613. *Moſcado nero* in Toſcana.

2. —— eadem acinis rubentibus. T. Inſt. ibidem.

3. —— eadem acinis albidis T. Inſt. ibidem.

4. Vitis Uva perampla acinis albidis dulcibus, durioribus. T. Inſt. R. H. ibidem; detta in Italiano *Moſcadello Reale*. N. 36.

5. Vitis Apiana. C. B. & T. Inſt. ibidem; detta dal Garidello Vitis acinis dulciſſimis. In Franceſe *Muſcat*, e *Frontinian blanc*: appreſſo di noi *Uva Moſcadella*.

6. Vi-

6. Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis; *Garidell.* Detta in Toscano *Moscado rosso, o Moscado di Frontignano rosso*. N. 37.

7. Vitis acinis nigricantibus dulcissimis; *Garidell.* In Toscano *Moscado nero*, o *Frontignano nero*.

8. Vitis praecox acino nigro, dulci, rotundo; *Garidell.* la quale matura molto presto: forse la stessa Vite detta da Columella Vitis praecox. T. Inst. ibidem.

9. Vitis praecox Columellae. H. R. Paris T. Inst. 612. in Toscana *Uva Lugliola*. N. 69.

10. Vitis acino rubro duriori, sapore dulci; *Garidell.* in Toscano *Greco rosso*, sebbene per questo preciso nome non conosciuta, quando non fosse, come sospetto, l' Aleatico. Questa Vite matura in Francia, e vuole le migliori esposizioni, non matura però in Inghilterra.

11. Vitis alba dulcis. C. B. che matura molto presto; verisimilmente la stessa che la nostra *Uva Moscadella*, che matura prestissimo, o sia l' *Apiana* N. 5. ma probabilmente sotto questo nome latino

tino

tino si può intendere ogni specie d' Uva bianca, delicata, e dolce.

12. Vitis Uva perampla acinis nigricantibus majoribus; *Garidell.* forse Toscanamente Uva S. Pietro, o Spagnuola.

13. Vitis praecox Columellae acinis dulcibus nigricantibus; *Garidell.*

14. Vitis Sylvestris: Labrusca; C. B. Pin. 299. T. Inst. ibidem: in Francese *Vigne Sauvage*, e Toscanamente *Abrostine*. N. 1.

15. Vitis Corinthiaca, sive Apyrena; C. B. & T. Inst. ibidem. In Francese *Raisin de Corinthe*, Toscanamente *Uva Passerina*. N. 74.

16. Vitis Damascena, H. R. Paris. T. Inst. ibidem: in Francese *Vigne de Damas*, in Toscano *Vite di Damasco*. N. 66.

17. Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine, & forma; C. B. Pin. 299. in Francese *Rognon de Coq*; in Toscano *Uva Galletta*. N. 68.

18. Vitis Africana Duracina C. B. T. Inst. ibidem: in Francese *Maroquin*.

19. Vitis Allobrogica Plinii T. Inst. ibidem; in Francese *Raisin de Lovre, au Dausiné*.

20. Vi-

20. Vitis Uva perampla, acinis ovatis albidis. T. Inst. ibidem. Forse la specie detta in Toscana *Uva Regina*. N. 50.

21. Vitis Pergulana, Uva perampla, acino oblongo, duro, majori, & subviridi; *Caridell.* Probabilmente la nostra detta di tre volte N. 79.

22. Arbustina Vitis, fu detta dai Latini quella di qualunque specie, che era mandata su per gli alberi, ed in specie, come si costuma in alcuni luoghi, sopra i Pioppi. Dai Coloni presso Napoli diconsi ancora presentemente tali Viti *Arbusti*, e *Viti maritate*: onde trovandosi alcune volte nominato dagli Antichi il *Vinum Arbustinum* si può asseverantemente dire essere stato equivalente a quello, che da noi si dice Vino di Pioppo.

Vi sono alcune altre specie ancora di Viti che si possono vedere appresso il P. Cupani nel suo Orto Cattolico, appresso il Turnefort nelle sue Istituzioni Botaniche, e nell'Opera del P. Plumier, ma per essere a noi affatto ignote, o difficilmente riducibili alle già note, non si citano.

CATALOGO.

Delle ſpecie di Viti, o di Uve, nominate dagli Scrittori Franceſi, e ſpecialmente delle migliori ſorti coltivate in Borgogna, in Provenza, nel territorio d'Orleans, intorno a Parigi, e negli Svizzeri ancora, con i loro nomi Nazionali, ſotto dei quali ſono in queſti tali luoghi conoſciute, delle quali mancando in Toſcana la ſpecie ſi poſſono dagl' Intendenti commettere, e ſoſtituirle a qualche altra noſtra ſpecie non tanto buona, per fare certe qualità di Vino, che far ſi voleſſero, per varie ragioni e rifleſſi, diverſe dalle noſtre, e ſolite farſi.

* *ABricot*, ovvero *Raiſin d'Abricot*. = Vedi N. 63.

1 *Aragnan blanc*; = Ottima ſpecie di Uva coltivata in Provenza nelle Vicinanze d' Aix, dove è in detta maniera nominata.

2 *Aragnan Muſcat*; = Forſe migliore dell'antecedente. Ha i granelli minori della bianca, la buccia traſparente come il Cla-

il Claretto N. 15., e il grappolo lungo con i granelli serrati.

3. *Aubier*; = Specie così nominata in Provenza, di buccia morvida, e di sugo scipìto.

* *Auvergnat*; *Auvernat*; *Auvergnas*; e *Auvernas*; *blanc*, *& noir*; la stessa Uva o specie di Vite detta altrove *Morillon*. V. N. 35. = In Borgogna la specie di Vite, o di Uva, che rende il miglior Vino di quella Provincia, è ivi detta *Auvernat*, e particolarmente il più gagliardo e generoso, detto dai Nostri *Borgogna di prima specie*, essendovene del più leggiero, e delicato, detto dagl' Italiani *Piccol Borgogna*. La specie bianca è detta *Melier*: e con una settima parte di questa bianca, e sei parti della rossa, si fanno nel territorio d' Orleans dei Vini, che a Parigi si vendono per i più eccellenti della Borgogna.

* *Auvernas gris*; la stessa che *Morillon blanc*. = Vedi N. 36.

* *Barbarou*, o *Barbaroux*, anche detto altrove *Grec*, *Maroc*, e *Maroquin*. V. *Maroc*. N. 33.

* *Bar Sur-Aube*. = Vedi *Chasselas Muscadet*. N. 13.

* *Baumier*, o *Baunier*; = Specie di *Fromenté*. V. N. 23.

* *Becane*. = Vedi *Franc-Morillon*. N. 41.

* *Bec d'Oiseau*. = Vedi *Pinquant*; o *Pinquant-Paul* N. 58.

4. *Bicanne*, e anche *Burlake*; = Vite così chiamata negli Svizzeri, dove è coltivata, specialmente per farsene Agresto, chiamato ivi *Grey*. Nell' Istoria delle Viti pubblicata dalla Società Economica di Berna si dice Uva di granelli molto grossi, ovati, e serrati insieme, ed in grappoli del peso alcune volte di 5. libbre, la quale negli Svizzeri non matura, e perciò serve colà per solo Agresto. Forse è la nostra detta *Uva di tre volte*. Dall' Istoria suddetta si vuole ancora che appartenga alla specie detta in Francia *Bourdelais* N. 6. ma in modo alcuno non pare.

5. *Blanquette de Limons*; = E' Uva bianca e trasparente, di grappoli grossi e lunghi, quasi ogn' anno abbondante, dolce, e gratissima di sapore.

6. *Baur-*

6. *Bourdelais*, o *Bourdelas*, altrimenti detta in Borgogna *Grey*, e in Piccardia *Gregoir* : = Di questa se ne trovano più varietà, cioè la bianca, la rossa, e la nera. Ha i grappoli egualmente che i granelli molto grossi, ed è ottima per Vino, e per Agresto, e soprattutto per innestarvi sopra ogn' altra sorte di Vite, e fra le altre quelle specie di Viti soggette a gettare i fiori senza allegarli, o delle quali il frutto marcisce facilmente prima di acquistare la giusta maturità, come in specie è la Vite detta di *Damasco*, o *Damascena*, e quella di *Corinto di color paonazzo, o violetto*. Si vuole che sia la Vite detta dai Botanici *Vitis Uva perampla acinis ovatis amplis*, che facilmente corrisponderebbe alla nostra detta *Uva di tre volte*, e anche *Agresto* N. 79. e detta negli Svizzeri *Bicanne*, o *Grey*. N. 4. La Vite detta *Raisin d' Abricot*, *La Vigne Grecque*, e *Le Farineau* sono tre varietà di questa detta *Bourdelais*, che vedansi ai loro luoghi, la prima cioè sotto il N. 63. la seconda N. 90. e la terza al N. 20. Si vuole ancora da alcuni che la *Bicanne*,

ne, o *Burlake* degli Svizzeri appartenga a questa specie, cosa ch' io però non credo.

7. *Bourguignon*, detta *Tresseau*; = Uva nera e grossa poco buona a mangiarsi, ma ottima per Vino. Si carica molto, e produce anche grossi grappoli. Alcuni altri suoi nomi e varietà si vedranno descritte sotto il N. 42.

8. *Bourguignon blanc* chiamata in qualche luogo le *Clozier*, e *Mourlon*. = Produce gli occhi o nodi fitti, a due dita e mezzo di distanza fra di loro, e i granelli con il picciòlo cortissimo, e quasi concentrato nel granello, ed i pampani molto tondi. Questa specie resiste molto ai diacci, e climi freddi.

* *Brunfourcat*; = Specie d'Uva così nominata in Provenza, forse la stessa dell' antecedente, o almeno una varietà della specie detta nelle vicinanze di Parigi *Morillon*. V. N. 35.

9. *Bruno*; = Specie d'Uva così detta, che partecipa del *Morillon*, e del *Catalan*, e perciò apprezzabile, avendo il sugo dolce come miele, ed i granelli pieni di sugo, e grossi.

* *Bur-*

* *Burlake*; = V. *Bicanne* N. 4.

10. *Cabas*; = Trovasi di colori diversi, e produce granelli grossi e lunghi, di polpa densa e dura forse più d' ogn' altra specie nota di Uva.

11. *Le Catalan* = Specie d' Uva nera, così detta in Provenza, e venuta probabilmente dalla Catalogna, poco inferiore in bontà al *Morillon noir*, che Vedasi al N. 39.

12. *Chasselas noir, rouge, & violet* = La specie o varietà nera è chiamata in Linguadoca *Raisin Grec*. *Moscado rosso o nero* dei Toscani. N. 33. e 35.

13. *Chasselas blanc*, o *Muscadet*; altrimenti detto *Bar-Sur-Aube*, e *Royal Muscadine*. = E' Uva piuttosto buona tanto a mangiarsi, che per farne Vino. In Toscana *Moscado bianco*, o propriamente *Uva Moscadella bianca*.

14. *Ciontat*. = Produce i pampani molto intagliati, ed è piuttosto buona per mangiarsi, che per Vino. E' anche detta *Raisin d' Autriche* N. 65.

15. *Claretto* = Specie d' Uva così detta presso ad *Aix*, di granelli trasparenti, ma duri, e appuntati da ambe le

parti, la quale produce Vino di grazioso sapore.

* *Clozier*; = V. *Bourguignon blanc*. N. 8.

16. *Corinthe*, ovvero *Raisin de Corinthe blanc, noir, & violette*. = Questa specie d'Uva coltivata nei Giardini diviene senza vinacciuoli o semi. V. *Raisin sans pepins*. N. 72.

17. *Cornichon*. = Ha i granelli lunghi e torti come l'Uva detta da noi *Galletta*, quando non sia la stessa.

18. *Crussen*, = Vite conosciuta sotto questo nome in Provenza; si accosta molto alla specie detta *Vite d'Alicante* N. 90. ma sembra altra specie, perchè produce i granelli pieni d'umido sciolto, o acquoso.

19. *Damas*; = Uva eccellente, tanto per mangiarsi, che per Vino. Produce grappoli grossi e lunghi di color d'ambra, con un seme o vinacciuolo solo. E' facilmente peraltro soggetta a non allegare il frutto, e perciò si deve potar lunga. Vi è la bianca e la rossa.

* *Daufiné*. ovvero *Raisin grappe*. = V. *Raisin de livre* N. 69.

* *Dent*

* *Dent de Lup*. = In Italiano *Pizzutella*, che V. quivi al N. 58. e 59.

* *Entes*; = Così sono chiamate in alcuni luoghi della Francia, e più comunemente negli Svizzeri, alcune specie di Viti, senza dar loro specifico nome; che concorrono a fare il miglior Vino del Paese, come nella Borgogna, le quali sono per esempio *le Chasselas blanc* N. 13., *le Chasselas noir, e le Chasselas rouge*, N. 12. specie dette dai nostri in Toscana *Moscadello*, o *Moscado, bianco, nero, e rosso*. che V. pag. 104.

20. *Farinau*, ovvero *Rognon de Coq.* = Sorte d' Uva bianca, e specie di *Bourdelais* N. 6., la quale ha i granelli piccoli, e lunghi; ed è migliore a fare Agresto, che Vino.

* *Farineau, e Farineux* = V. *Morillon taconné*. N. 38.

21. *Framboise*. = Rende Vino bianco.

22. *Franc Morillon*, ovvero *Becane*, anche detta *Lampereau*. = V. *Morillon* N. 41.

23. *Fromenté*, o *Fromenteau*, altrimenti detta *Baunier*. = Di questa è fatto il Vino di *Sillery* molto rinomato. E'

molto

molto nota in Sciampagna, di color grigio rosso, di granelli fitti, e duri di buccia, in grappoli grossi, e di sugo eccellente.

24. *Fromentè blanc, noir, & violet.* = Tutte specie, o varietà, con i granelli quasi tondi e mediocremente grossi, che rendono ottimo Vino, e sono molto coltivate nel territorio d'Orleans.

* *Frontignan* = V. *Muscat blanc*. N. 43.

25. *Gamet.* = E' Uva in Francia comunissima, la quale si carica anche molto, ed è più certa nel frutto d'ogn' altra sorte, ma produce Vino debole e di poco sapore, ed è vite di poca vita: v'è la specie bianca, e la nera.

26. *Genetin*, o *Gennetin*. = Rende un Vino odoroso, o sia Moscadello. V. *Muscat d'Orleans* N. 52.

* *Gland.* = V. N. 59.

27. *Govas*, ovvero *Govais blanc, & noir, ou violet*, = Di granello tondo, e mediocremente grossa, che rende buon Vino. Questa specie è molto comune, dura in terra il suo piede ben 100. anni; ha il grappolo più grosso e lungo del

del *Gamet* N. 25., ma per farne Vino è quasi della stessa qualità, e solo un poco meno buona. E' infinitamente migliore per Agresto preparato in qualunque maniera. Nelle Vigne non si suol piantare, che in scarsissima quantità. V. N. 74. e 89.

* *Grey*. = Vedi *Bicanne* N. 4.

28. *Gros Noir d' Espagne*, altrimenti in Italiano *Vite d' Alicante*. = E' molto stimata: in Francese pure si dice più comunemente *Vigne d' Alicant*; e solo differisce da questa per la grossezza dei granelli. V. N. 90.

29. *Guillaumee gras*; *e Guillaumee long*; = Uve di mera curiosità; di buccia dura, di sugo scipito, e sempre un poco acerbe. Così sono nominate in Provenza.

* *Hesperion*; la stessa che *Uva d' Alicante*. = V. *Vigne d' Alicant* N. 90.

30. *Lampereau*, altrimente *Becane*, *e Franc-Morillon*, che V. N. 41.

31. *Malvoise*, *grise*, *blanche*, & *rouge*. = Riguardo alla bianca veggasi *Muscat d' Orleans* N. 52. La Malvasía comune, che è stimata anche la migliore d' ogn' altra sua varietà, è di color grigio,

gio, di granelli piccoli, e di ſugo molto ſaporito e dolce, come lo zucchero; ella è primaticcia, e abbondante di ſugo, ed egualmente che *l' Auvergnas gris d' Orleans* è ſtimata l' Uva di maggior bontà e rendita che ſi dia. La Malvasía roſſa è di colore quaſi cremiſi, ed ha le ſteſſe prerogative di queſta grigia o comune, e della bianca.

32. *Malvoiſe muſquée*, ovvero *Muſcat de Malvoiſie* = E' un' Uva eccellente per l' odore dichiarato, che diceſi di *Moſcadello*, ſopra ad ogn' altra ſpecie. Abbonda intorno a Turino, e nel Monferrato; in Toſcana *Malvasìa moſcadella* o *Malvasìa Moſcado* V. N. 25. pag. 99.

33. *Maroc*, ovvero *Maroquin*, detta ancora *Barbarou*, e in Provenza *Grec*. = E' ſtata detta *Maroc* dall' eſſere ſtata portata in Francia dal Regno di Marocco; e dalle medeſime parti d' Affrica, dette altrimenti Barbería, è ſtata detta da altri *Barbarou*. Da alcuni ſi crede la *Duracina* di Plinio, e da alcuni Botanici è ſtata nominata latinamente *Africana Duracina*. E' Uva che produce Vino di corpo; ha i grappoli ed i granelli groſſiſſimi, tondi, duri,

duri, e di color paonazzo. Il legno e i tralci di questa Vite sono di color rossiccio, e produce i pampani pure lineati di rosso. Rende molto, e trovasene una varietà, la quale fiorisce tre volte l' anno.

34. *Meliè blanc, noir, verd, & surin.* = Rendono tutte queste varietà Vino dolce. Quella detta *Meliè blanc* è un' Uva tra le migliori, tanto per far Vino, che per mangiarsi. Si carica molto di grappoli, ed è di ottimo sugo: si conserva lungamente, ed è ottima per seccarsi in forno. La nera non è tanto buona, ed il Vino di questa ha meno forza.

L' altra detta *Meliè verd*, in qualche luogo anche detta solamente *Plant-verd*, è forse la più stimata e ricercata, perchè si carica molto di Uva, non manca di allegare i fiori, e produce un Vino, che non infradicia: l' ultima detta *Surin* produce i granelli alquanto appuntati, d' un sapore squisito, ed è stimatissima nell' *Auvergnese*.

35. *Morillon* = Di questa se ne danno diverse sorti, note universalmente

nella

nella Francia, e coltivate tanto alla Campagna, che nei Giardini; tutte sono egualmente buone a mangiarsi, e per farne Vino, quali sono le appresso.

36. *Morillon blanc* = Uva squisita a mangiarsi, ma di buccia più dura della specie nera comune. Evvene una varietà, la quale è coltivata nel territorio d'Orleans, la quale ivi è detta *Auvernas gris*.

37. *Morillon hâtif*: altrimenti detta *Raisin precoce*; *Juillet*; *Iunin*; *Vigne hâtive*; *e Raisin de la Madeleine*, perchè è primaticcia, maturando in Luglio intorno al giorno di S. Maria Maddalena =. E' Uva nera, di buccia dura, ed è molto perseguitata dai Moscerini; non ha altro merito, che di maturare assai presto, e non riesce fuorchè in qualche Orto, o Giardino bene esposto a mezzogiorno, e difeso dai venti. Alcuni la vogliono la *Vitis præcox Columellæ* dei Botanici, la quale corrisponde alla nostra detta Lugliola N. 69. pag. 117.; ma la Lugliola nostra è di buccia bianca, e non conoschiamo la *Lugliola nera*, che sarebbe una specie di *Morone* N. 30. pag. 101. ed i Francesi,

cesi, per quanto pare, non conoscono la nostra Lugliola bianca, che per congruenza de' nomi si dovrebbe dire *Morone bianco*. V. *Muscat blanc bâtif de Piémont*. N. 44.

38. *Morillon taconné* = E' migliore dell' antecedente per far Vino: matura dopo essa appunto, e rende gran frutto. Si chiama anche *Meunier*, perchè ha i pampani bianchi e farinosi. Vuole la terra sabbionosa e leggiera. In Inghilterra è intesa sotto nome di *Fromenté*, e in diversi luoghi della Francia, e negli Svizzeri si dice anche *Rosseau*, e *Farineux*, detta latinamente da Gaspero Bauhino *Vitis subhirsuta*. Pin. 299., e in Toscano *Morone Farinaccio*. pag. detta 101.

39. *Morillon noir*. = In Borgogna si chiama *Pineau*, e nell' Orleanese *Auvernas* perchè la Vite è venuta in origine dall' Auvergna. E' Uva nera, molto dolce, e stimata forse la migliore per fare un Vino squisito. E' anche tra le migliori per mangiarsi.

40. Evvene una seconda specie detta *Pineau aigret*, = Più scarsa di frutto, e di granelli piccoli, e radi. Non produce Vino sì buono come l' *Auvernas*,

ma

ma migliore per altro della ſpecie N. 37.

41. Ve n' è pure una terza ſorte chiamata *Franc-Morillon*, ovvero *Lampereau*, e anche *Becane*. = Fioriſce queſta avanti le altre due antecedenti ſpecie, e rende Vino ottimo quanto eſſe. Ha il tralcio egualmente che la buccia del granello nero. Avanti di allegare il frutto fa gran comparſa, ma i ſuoi fiori cadono in gran parte ſenza allegare, ed è Vite che alza molto, e molto ſi ſtende in legno e tralci.

42. *Le Morvégué*; detta in diverſi territorj della Provenza *Teoulier*, *Marouſquéu*, e *Brunfourcat*; detta ancora in Borgogna *Pineau*; a Orleans *Auvernas*; nelle Vicinanze di Parigi *Morillon*; e nel Bogioleſe *Bourguignon*. = E' la migliore ſpecie di Uva nera, che ſi poſſa coltivare.

* *Mourlon*. = V. *Bourguignon blanc*. N. 8.

43. *Muſcat blanc*, altrimenti detto *Frontignan*. = Ha il grappolo lungo, groſſo, e denſo di granelli; arrivata che ſia alla dovuta maturità eccellente a mangiarſi,

giarsi, a farne Vino, ed a seccarsi, tanto al Sole, che in forno.

44. *Muscat blanc bâtif de Piemont*. = Ha il grappolo più lungo dell' antecedente, ed i granelli più radi ed untuosi, e fassene in Francia una stima particolare. Forse la nostra *Lugliola* N. 62.

45. *Muscat d' Espagne*. = Forse la stessa che *Muscat rouge*, ovvero *de Corail*, a motivo del suo vivo color rosso. Ha le medesime prerogative delle antecedenti due specie, sebbene abbia il granello più sodo, e voglia luoghi bene esposti al Sole per maturare perfettamente.

* *Muscat de Malvoisie*. = V. *Malvoisie* N. 32.

46. *Muscat noir*. = Ha i granelli molto grossi, e pigiati, produce Vino meno spiritoso, ma dolce: e per ragione di maturar presto, e produrre molto frutto, è specie di Vite molto ricercata.

47. *Muscat violet*. = Questa è Uva d' un color nero più chiaro, di grappoli molto lunghi, e pieni di granelli, anche grossi, e odorosi, e produce Vino d' eccellente qualità.

48. *Muscat de Ribezatte*, ovvero *Musquée*. = E' di granelli minori che le antecedenti specie, ed è di sugo sì dolce e gustoso, che sarebbe forse una delle migliori Uve, ma è soggetta a non allegare il frutto sul fiorire, e facilmente poi marcisce. Degenera facilmente in Uva di *Corinto*, o di *Damasco*, l'una e l'altra delle quali a motivo della cultura viene senza vinacciuoli.

49. *Muscat long*, ovvero *Passe-Musqué d'Italie*. = E' di granelli grossi, e odorosi, in grappoli molto grossi e lunghi. In Francia è Uva piuttosto rara, e vuole un perfetto Mezzogiorno, e anche dietro una muraglia a voler che maturi bene. Benchè mezza matura è la migliore Uva per seccarsi in forno, perchè il fuoco gli cava fuori un odore e sapore, che il Sole non è sufficiente a farglielo prendere.

50. *Muscat long violet*, altrimenti detto *de Madere*. = E' Uva molto bella e ottima, ma bensì molto rara in Francia.

51. *Muscat de Jesus*. = Rara in Francia più dell'antecedente, di granelli grossi

grossi e tondi, e la più odorosa di tutte le specie.

52. *Muscat d'Orleans;* ovvero *de S. Mesmin*, altrimenti ancora detta *Gennetin*. = E' molto dolce e saporita come lo zucchero, e simile alla *Malvasía*, e perciò alcuni la chiamano ancora *Malvoise blanche*. Diversi Facitori, e Venditori di Vini a Parigi esitano il Vino fatto con questa specie d'Uva, detta *Gennetin*, per vero Moscado di Frontignano.

53. *Nature*. = Specie di Vite, che produce Uva bianca, di granello lungo, e di buccia dura, la quale resiste grandemente al freddo, e che si coltiva con felice prodotto nell' Arbois nella Franca Contéa. Si crede che sia della stessa specie altrove detta *Salvagnin* N. 80.

* *Negrier*. = La stessa Vite che *Prunelas rouge*. N. 62.

* *Noiraut*. = La stessa che *Teinturier*, ovvero *Plant d'Espagne*. V. *Teinturier*. N. 87.

54. *Olivetto*. = Specie di Uva così nominata in Provenza, solamente buona a portarsi sulle Tavole al Dessert.

55. *Panaché*. = Nello stesso grap-

polo porta granelli variamente coloriti, alcuni cioè tutti bianchi, con altri mescolati tutti neri, e spesso ancora granelli coloriti per metà, ovvero a spicchi, di tali due colori.

56. *Panso*. = Specie d' Uva conosciuta sotto questo nome in Provenza, e non buona che a mangiarsi.

57. *Pascau*. = Altra specie d' Uva conosciuta sotto questo nome in Provenza, che matura prestissimo.

* *Passe-musqué d' Italie*. = V. *Muscat long*. N. 49.

* *Pineau*. = V. *Morillon noir*. N. 39.

* *Pineau aigret*. = V. N. 40.

58. *Pinquant-Paul*, detta altrimenti *Bec d' Oseau*, = In qualche luogo d' Italia, e probabilmente nel Napoletano *Pizutello*, o sia *Pizzutella*, perchè ha i granelli appuntati da ambedue le parti, grossi, e lunghi. Di questa ve n' è una varietà, quale è la seguente.

59. *Pizutella violet*, altrimenti detta *Dent de Lup* = Ha i granelli lunghi, e meno appuntati dell'antecedente. Ella è fra le più belle Uve, assai buona, e basta lungamente. In Francia è anche coltiva-

ta

ta un'altra ſpecie di Uva di granello groſſo e lungo, che perciò chiamano *Gland*, perchè ſi aſſomiglia nella figura alle Ghiande, di color giallo, molto dolce, e buona a ſerbarſi. Probabilmente dovrebbe eſſer quella detta dai noſtri *Uva Regina*. N. 50. pag. 110.

60. *Ploqué*. = E' una ſpecie di *Noiraut*, o ſia di *Teinturier* N. 87. ed è al primo aſpetto a queſta molto ſimile, ma non tinge niente, perchè è Uva la quale ha degenerato, e non ha ſugo in verun conto buono, nè delicato; coſicchè preſentemente quelli che nei loro effetti ne trovano, cercano di ſpiantarla, e abolirne la ſpecie.

61. *Prunelas blanc*: altrimenti *Sansmoireau chiqueté*; che Vedi N. 82.

62. *Prunelas rouge*, altrimenti detta *le Negrier*. = Ha i tralci con gl' occhi o nodi radi, con molta midolla, ed i pampani intagliati, i grappoli groſſi, e i granelli molto roſſi e traſparenti; matura tardi, e fa il Vino aſpro, ma di lunga durata, e per queſto nelle Vigne nuovamente piantate non ſe ne pone che ſcarſa porzione di piante, e ſolo per dar

colore e ſtabilità ai Vini. Queſta Vite reſiſte anco molto bene ai geli, per eſſer di fuſto alto e robuſto.

* *Quille de Coq*. = V. *Le Sans Moireau* N. 84.

63. *Raiſin d' Abricot*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. ed è così chiamata per avere i granelli d' un giallo dorato come le Albicocche. Il ſuo grappolo è belliſſimo e groſſo.

64. *Raiſin d' Afrique*. = E' Uva di granelli groſſi quaſi come Prugne, ed i ſuoi grappoli pure ſono eſtremamente groſſi. I granelli ſono più lunghi, che tondi, e verſo la punta compreſſi. Vi è la bianca, e la roſſa: il ſuo fuſto è molto groſſo, il pampano grandiſſimo, e vuole la muraglia e molto Sole per ben maturare. Dalla deſcrizione ſuddetta daticí da M. Liger (Maiſon Ruſtique Tom. II. pag. 458. Ediz. VII. a Parigi 1755.) ſembra che ſia la Vite o Uva detta da noi volgarmente *di tre volte*, o almeno deve eſſer molto ad eſſa ſimile, quando non ſia quella quivi detta d' Italia. N. 68.

65. *Raiſin d' Autriche*, altrimenti *Ciou-*

Ciousat. = Quefta ha le foglie intagliate come il Prezzemolo. E' bianca, dolce, molto ferace, e fomiglia nel gufto quella detta *Chaffelas* N. 13. ma meno valutata di effa nella fattura dei Vini.

66. *Raifin de Corinthe blanc, rouge, & violet*. = E' Uva di grandiffimo fapore, e dolce come lo zucchero, di granelli piccoli, e compreffi, fenza vinacciuoli, e di grappoli lunghi. La fpecie di color paonazzo, detta dai Francefi *violet*, è di granelli un poco più groffi delle altre varietà, ed è Uva eccellente anch' effa, e fenza vinacciuolo. V. *Raifin fans pepins* N. 72. Uva Paffera, o Pafferina dei Tofcani N. 67. latinamente *Vitis Corinthiaca*.

67. *Raifin d' Hambourg*, ovvero *Raifin de M. Warner*. = Specie di Vite portata d' altronde in Olanda da M. Warner. Vi è quella che produce l' Uva di color nero detta *Raifin noir d' Hambourg*, e la roffa, detta *Raifin rouge d' Hambourg*. Si può vedere anche al Catalogo Italiano N. 77. e 78.

* *Raifin de M. Warner*. = V. N. 66.

68. *Raifin d' Italie*, altrimenti *Pergolefe*,

golese. = Si dice esservi in Francia coltivata di due sorti, cioè di color bianco, e paonazzo. Ha il grappolo grosso e lungo, e i granelli lunghetti, ma ivi difficilmente matura.

* *Raisin grappe*, ovvero *Dausiné*. = V. *Raisin de livre* N. 69.

* *Raisin de la Madeleine*. = V. *Morillon* N. 37.

* *Raisin noir*, ovvero *d' Orleans*. = V. *Teinturier* N. 85.

* *Raisin precoce*. = Vedi *Morillon* N. 37.

* *Raisin rouge d' Hambourg*. = Vedi N. 66.

69. *Risin de livre*, ovvero *Dausiné*; anche detta *Raisin grappe*; = In Toscano Vite di Savoja, e dei Latini o dei Botanici *Vitis Allobrogica*, che vedi negli antecedenti Cataloghi.

* *Raisin de S. Pierre*, ovvero *Hesperion*. = V. *Vigne d' Alicant*. N. 90.

70. *Raisinet*: ovvero *Raisin des Damoiselles*. = Così nominata presso *Aix*; egualmente cattiva a mangiarsi, che a farne Vino.

71. *Raisin Suisse*. = E' Vite più per curio-

curiosità, che buona. Ha il grappolo grosso e lungo, e i granelli variegati di bianco e di nero, e alcune volte per metà bianchi e per metà neri.

* *Raisin Merueilleux*. = V. N. 90.

72. *Raisin sans pepins*. = Specie di quella nominata *Bar-Sur-Aube blanc*. Uva la quale coltivata nei Giardini diviene egualmente che quella di Corinto facilmente senza vinacciuoli. Naturalmente nei granelli dell' Uva si dovrebbero trovare cinque vinacciuoli, o semi, ma per lo più non se ne trovano che due, perchè gli altri abortiscono, e certe specie sono più soggette ad abortire di alcune altre; e perciò in queste molto spesso non se ne trovano punti. Questa mancanza dei vinacciuoli non costituisce differenza nella specie, ma dipende bene spesso dal Clima, o dalla sola cultura.

73. *Raisin de Jardin*. = Si chiama così dai Francesi indistintamente qualunque specie di Uva solita a coltivarsi da essi negli Orti, o Giardini, particolarmente per mangiarsi in Uva come frutta, e solita mettersi nei Dessert. Le Uve in

estima-

estimazione di questa qualità sono la *Cioutat* N. 14. *Chasselas blanc & noir* N. 12. e 13. *Muscat blanc* N. 43. *Noir*, ovvero *Rouge* N. 45. e 46. *Long* N. 49. *Musqué* N. 48. *Hâtif* ovvero *d' Orleans*, altrimenti *Gennetin* N. 52. *Le Corinthe petit*, *gros*, e *rouge*, ovvero *violet* N. 16. *La Malvoisie grise*, ovvero *rouge* N. 31. *L' Italie* N. 68. *L' Afrique* N. 64. *Le Damas* N. 19. *Le Maroquin* N. 33. *L' Abricot* N. 63. *La Robe blanche* N. 75. *Le Melié* N. 34. e soprattutto la specie bianca. *La Rochelle* N. 77. e *le Bourdelais* N. 6.

74. *Raisin de Vigne*. = Sono così chiamate dai Francesi tutte le migliori qualità di Uve solite appresso di essi a coltivarsi nelle Vigne per Vino; e le migliori per tal frutto riconosciute dai più intelligenti, o abili Scrittori delle cose della Campagna fra essi, sono le appresso: *Le Pineau* ovvero *Auvernas* N. 39. *L' Auvernas gris*, o sia *Le Morillon blanc* N. 36. *Le Morillon taconne* N. 38. *Le Gennetin* N. 26. *Le Pinquant-Paul* N. 58. *Le Beaunier* N. 23. *Le Tresseau* N. 7. tutte le specie di *Bourguignon* N. 7. e 8. e N. 42. *La Ro-*

Rochelle N. 77. *Le Bourdelais* N. 6. *Le Noirant* N. 87. *Le Savignon* N. 85. *Le Ploqué* N. 60. *Le Sans-Moireau* N. 83. *Le Negrier* N. 62. *Le Fromenteau* N. 23. *La Blanquette de Limons* N. 5. con tutte le Viti nominate di ſopra *de Jardin* N. 73. ma principalmente *Le Melié* N. 34. *La Robe blanche* N. 76. *Le Muſcat noir* N. 46. ovvero *rouge* N. 45. *Le Chaſſelas* N. 12. e qualche porzione di *Govais* N. 27. e di *Savignon* N. 85.

75. *Robe blanche* . = Specie di *Bourdelais* piccolo. E' Vite, che ſi carica molto di Uva; produce grappoli groſſi e lunghi, di granelli piccoli e ſerrati, ma difficilmente matura,

76. *Robe noire*: = Vite coltivata in varie Vigne della Francia, che rende ottima qualità di Vino.

77. *Rochelle*, ovvero *La Rochelle*. = Così detta dal Paeſe, donde originalmente è ſtata trapiantata: rende ottimo Vino, ed è coltivata in varie Vigne della Francia.

78. *Rognon de Coq*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. propriamente detta *Farineau*. V. N. 20.

79. *Ron-*

79. ***Rondeia***. = Vite conoſciuta ſotto queſto nome in Provenza, la quale matura difficilmente; ella è inſipida, di buccia dura, e produce Vino cattivo.

* ***Roſſeau***. = V. ***Morillon taconné*** N. 38.

80. ***Salvagnin***, o ***Servagnin***. = Queſta Vite in Borgogna porta il nome di ***Pinaut***, e ſi crede la ſteſſa ſpecie che quella chiamata da M. Burgeois *Morillon*. Produce il granello nero e ſodo, ed in particolare la ſpecie ſeguente, che è una differenza di queſta.

81. *Petit Pinaut*. = Così detto in Borgogna, e negli Svizzeri ***Pinotzet***: Uva di granello piccolo, nero, e ſodo, la quale è una ſemplice varietà dell' antecedente. Produce queſta Vite molta Uva, e ſerve a fare ottimo Vino nella medeſima Provincia di Borgogna, e negli Svizzeri ancora, dove oggigiorno è coltivata.

82. *Pineau aigret*. = Uva di granello groſſo, ovato, e non troppo duro, ma facile anzi a romperſi, ed a maturare molto preſto, a ſegno che biſogna coglierla anticipatamente alle altre,

tre, perchè volendosi aspettare la maturità delle altre, questa sarebbe totalmente marcita. Questa specie di ***Pineau aigret*** coltivasi molto oggigiorno negli Svizzeri presso Berna, dove chiamasi *Bourguignon*, e nella Contèa di Neucastel, dove è detta *Tècon*, e dove pure serve a fare dei Vini al presente stimatissimi, sebbene in clima meno felice della Borgogna, e molto meno della Toscana.

* *S. Jacques en Galice*. = V. *Vigne Grecque*. N. 90.

* *Sans Mesmin*, ovvero *Muscat d'Orleans*. = V. N. 52.

83. *Sans-Moireau*. = Questa specie nelle Vicinanze di Auxerre si chiama *Quille de Coq*. E' Uva nera, e ottima tanto a mangiarsi, che per Vino; produce i granelli lunghetti, un poco compressi e duri; e trovasene di tre sorti. La prima ha il legname forte, e i tralci di nodi fitti; la seconda poco differisce dalla prima; la terza poi è detta *Chiqueté* N. seguente 84.

* *S. Pierre*, ovvero *Raisin de S. Pierre*. = V. *Gros d'Espagne* N. 28. e N. 90.

84. *Sans-Moireau Chiqueté*, altrimenti

menti detta *Prunelas blanc*, per avere il legname o la ſcorza dei tralci più bianca dell'altre ſpecie. = Produce un Vino molto debole, non rende che certi anni, ed è ſoggetta a ſgranellare prima del giuſto tempo d'eſſer colta.

85. *Savignon*. = E' Uva primaticcia, di granelli molto groſſi e lunghi, di ſugo che ha ſpirito e ſapore, onde fra le migliori; vi è la bianca e la nera, ma l'una e l'altra ſono rare, e poco conoſciute anche in Francia.

86. *Surin*. =E' una ſpecie di *Meliè* N. 34. un poco di granello appuntato, e di ſapore eccellente, molto in credito nel territorio d'Auvergne.

87. *Teinturier*, altrimenti *Noiraut*, e anche *Plant d'Eſpagne*: = E' una ſpecie di *Bourguignon noir* N. 7. Ha il tralcio forte, e di ſcorza bruna, con poca ſoſtanza midollare, e gli occhi o nodi fitti, i pampani mediocremente grandi, e tondi, col gambo roſſo, e i granelli fitti, di buccia nera. Queſt'Uva regge ai diacci, ma è di ſugo debole, e non ſerve che per dare ai Vini un color nero, e perciò in ciaſcuna Vigna non ſe ne ſuol

col-

coltivare che poche piante. In Francia si fa un Vino di questa sola specie di Uva, che si adopra dai Tintori per colorire i panni, e per tale uso è anche pagata assai. L' Uva chiamata semplicemente *Raisin noir*, ovvero *Raisin Orleans*, non è altra specie che questa detta qui *Teinturier*, e altrove *Noiraut*.

* *Tresseau*. = V. *Bourguignon* N. 7.

88. *Verdeau*. = Specie di Uva così chiamata in Provenza, ma senza merito.

89. *Verius*; ovvero *Raisin de Verius*. = Si dice dai Francesi senza distinzione di specie, quando non sia specificatamente nominata, ogn' Uva buona per adoprarsi immatura per Agresto, o per farne Agresto sugo. Generalmente le costumate in Francia per tale effetto, o almeno riconosciute come le migliori, sono *le Farineau* N. 20. *Le Gouais blanc, e le violet* N. 27. *Le Gamet*, il nero, e il bianco N. 25.

90. *Vigne d' Alicant*, altrimenti *Gros Noir d' Espagne*; ed anche *Spanen*, e negli Svizzeri *Hesperion*. = Produce grappoli grossi, e di granelli parimente gros-

si

si; Uva ottima a mangiarsi, e anche migliore per farne Vino. Questa è precisamente quella, che entra in abbondanza nella composizione del Vino di quel Regno; ma in Provenza, e altrove in Francia, a motivo del clima meno caldo, non arriva alla perfezione di quella coltivata in Spagna.

91. *Vigne de Mantove*. = La Vite conosciuta in Francia sotto questo nome è primaticcia, maturando ai primi d' Agosto. I suoi grappoli sono grossi, con i granelli pure grossi, e piuttosto lunghi, di un color giallo d'ambra, e di sugo squisito.

90. *Vigne Grecque*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. che vedi. Si chiama ancora *Raisin Merveilleux*, e *le Saint Jacques en Galice*, perchè trovasi in abbondanza in questa parte della Spagna. E' di color rosso, ed ha i granelli grossi, e tondi; è dolce, primaticcia, e rende ottimo Vino. Il suo grappolo è dei più belli a vedersi. I suoi pampani nel maturar che fa l'Uva divengono variegati di rosso, cosa non insolita alle Viti, che producono il frutto rosso, nero, o paonazzo.

91. *Vi-*

91. *Vigne Sauvage* = E' la *Labrusca* dei Latini, e la Vite salvatica, o *Abrostine* nostra N. 1. pag. 90.

92. *L' Unì noir*, e *l' Unì roux*. = Viti che sono coltivate intorno ad Aix in Provenza, o almeno sotto tali nomi ivi conosciute, le quali producono Uve di buccia sottile, e delicata; e mature che sieno, sono di sugo dolce ed abbondante, onde rendono molto, e ottimo Vino.

* Tra le Uve bianche *l' Aragnan blanc* N. 1. *L' Aragnan Muscat* N. 2. e *il Claretto* N. 15. convengono per parere di alcuni Agricoltori Francesi in ogni Provincia di quel Regno. Tra le nere il *Pineau* di Borgogna, o sia il *Morillon*, secondo che chiamasi nelle vicinanze di Parigi N. 39. è quella specie, che in varie Provincie della Francia rende il Vino eccellente o migliore, come lo produce in altre parti più settentrionali ancora. Veggasi quanto pure è stato detto di sopra alla parola *Entes*. Per altro acciocchè tali Uve producano il Vino buono nella suddetta maniera, ed in particolare quella specie detta *Pineau*, biso-

gna che le ſtagioni non vadano contrarie, ma che queſta Uva poſſa giungere alla neceſſaria maturità.

Quanto meglio certamente devono far prova, e produrre frutto migliore, certe ſpecie di Viti fra queſte nominate e coltivate nella Francia tra le migliori, qualora ſieno trapiantate e coltivate fra noi per il clima più felice che godiamo, per la regola ed eſperienza che generalmente ſi ha dai Toſcani nella cultura delle Viti, e per l'eſperienza che parimente abbiamo del cangiamento e miglioramento che fanno le Viti traſportandole da un Clima più ſettentrionale, o meno meridionale, ad altro più caldo, o più meridionale.

§. XIX.

Della elezione del ſuolo appropriato alle Viti, tanto a riguardo della natura della terra, quanto a riguardo dell' eſpoſizione delle Vigne.

GRandiſſima è l' influenza che ha la qualità della terra, e l' eſpoſizione del

del luogo sulla qualità e bontà dei Vini. Se queste circostanze fossero contrarie, o poco favorevoli, uno getterebbe ogni pensiero, ogni fatica, e tutto il danaro nell' impresa di dare ai suoi Vini notabil pregio, e reputazione; e quantunque per rimediarvi uno potesse mettere in pratica nella fattura di simili Vini molte diligenze, e ricette, non ostante sarebbero sempre inferiori, o difettosi, facilmente rifiutati, e meno sani.

Acciocchè adunque le Viti rendano Vino generoso, ed insieme gustoso, o amabile, non vogliono esser coltivate in Pianure, o in terreni troppo bassi. In queste situazioni esse producono, è vero, molto Vino, ma sempre acerbo, debole, acquoso, e poco carico di quello spirito, che si addomanda *Vinoso* propriamente: mentre tal Vino non si può lungamente conservare, e le Uve prodotte da codeste Viti sono soggette ad infradiciare. Nei poggi poi, e sulle colline si ottengono Vini generosi, squisiti, e durevoli. *Bacchus amat Colles*.

Nella sommità de' monti poi segue il contrario a cagione delle acque, che per-

quotono nello ſcorrere precipitoſamente le Viti, e le raffreddano, ſiccome per cauſa del gelo, e delle nevi, che lungamente vi regnano, e parimente dei venti impetuoſi, e freddi, che vi ſoffiano, i quali rendono le Uve ſcarſe, di buccia groſſa, e acerbe, come anche in Eſtate per le grandini, che vi fioccano, e per l'ecceſſiva ſiccità, alla quale ſono i monti ſoggetti.

Le valli pure, ed i luoghi molto baſſi non convengono alle Viti per eſſer ricetto d'umidità, e di acque, delle brinate, e delle nebbie, e per eſſere troppo ſcarſamente illuminati e riſcaldati dai raggi del Sole.

L'umido grande del terreno rende il ſugo delle Viti troppo fluido, ed il muccoſo dolce troppo ſciolto o diviſo; dal che ne riſulta, che eſſo corpo muccoſo dolce; eſſendo diſgregato, e come nuotante in troppa quantità di veicolo aqueo, non laſcia ben maturare le Uve, e preſto le fa volgere alla putrefazione; coſicchè volendole ammoſtare prima che marciſcano, rendono un Vino acido o aſpro, e ſoggetto poi nonoſtante

anche

anche questo a infradiciare, e sempre debole.

L' esposizione generalmente più propria per la Vigna è fra mezzogiorno e levante al coperto della tramontana, e del libeccio, due venti egualmente funesti alla qualità del Vino; nei luoghi più freddi perfettamente a mezzogiorno, e nei tiepidi e temperati più verso levante.

Le coste mediocremente elevate ed esposte ai venti meno gagliardi producono i Vini migliori. In queste esposizioni i vapori non vi soggiornano, ed il Sole meglio le illumina, e le riscalda. Se il suolo ha più di 40. ovvero 50. gradi di declive, vi vogliono di distanza in distanza dei muri, almeno a secco.

Nessuno però s' immagini, che questi terreni declivi, e fortificati di tanto in tanto da muraglie, sieno esenti dai danni delle acque; poichè vi sono sottoposti quanto tutti gli altri, anzi di vantaggio, o almeno le conseguenze sono per essi di maggior considerazione, perchè nelle costituzioni piovose, le acque interiormente accumulate rompono i muri, e si portano dietro la terra e le Viti.

L 3 Si

Si possono vedere sopra di questo due Dissertazioni state premiate dall' illustre Società Economica di Berna sulla maniera di tagliare, situare, e collegare le pietre nelle diverse qualità di muraglie.

In diversi luoghi però lo stesso effetto, che si ottiene dai muri, si può ottenere dalle siepi forti e ben fatte; anzi da queste nei terreni, ove esse possono ben sussistere, e nei quali vengano a guardare il ponente, e specialmente la tramontana (destinando le muraglie per le altre due esposizioni) se ne può ricavare maggior frutto, che dai muri; perchè le siepi di frutici ben radicati assicurano sufficientemente bene quel terreno, quando non sia troppo elevato: ed essendo formate da frutici buoni per alimentare il Bestiame, come per esempio di *Ginestra maggiore spinosa*, detta dai Botanici *Scorpio*, quale si costuma in Boemia, e vedesi piantata nel circondario della deliziosa coltivazione fuori la Porta a S. Gallo di Firenze, (*a*) saranno di gran sollievo per

(*a*) Qui deve avvertirsi che la Siepe di *Scorpio*, volgarmente Ginestra maggiore Spinosa, della qua-

per il medeſimo, troppo andando la Toſcana a mancare di giorno in giorno di foraggi.

Accade qualche volta che per lungo tempo non ſi ſia veduta traccia alcuna di acque ſotterranee, ed in un tratto ne compariſcano alcune ſcaturigini, a motivo di eſſer reſtato impedito qualche antico canale naturale o arſefatto, che altrove le portava, onde un nuovo ſe ne ſieno aperto. In queſto caſo ſi ricorra ai compenſi e lavori che l'arte e la perizia hanno ritrovati confacienti, e altrove ſuggeriti.

La proſſimità delle acque ſtagnanti, delle vaſte prateríe, e dei boſchi, o piantate grandi d'alberi deteriorano molto la qualità dei Vini, per la quantità dei vapori, che ſi alzano da tali luoghi, e ricadono ſulle Viti vicine; onde ne vengono a naſcere gl'inconvenienti, che ſi ſono di ſopra

le è circondato il delizioſo moderno luogo che ſi vede fuori appunto la noſtra Porta, detta di S. Gallo, è poco forte, e ſoggetta a luogo a luogo a ſeccarſi; perchè tal pianta è propria dei monti, e difficilmente ſuſſiſte nei piani; ma nei colli, nei monti, e nei luoghi particolarmente di Maremma, rieſce molto durevole e inſieme più robuſta.

toccati procedenti dall'umido soverchio.

Diversi Autori d'Agricoltura, e molto accurati, tanto tra gli Antichi, quanto tra i Moderni, hanno indicata una maniera facile per conoscere se una terra sia propria a produrre buon frutto, e particolarmente buon Vino.

Mettasi un pugno di terra in un vaso di vetro pieno d' acqua, indi sciolta che sia si passi per un cencetto l' acqua, e si assapori la terra, che resta in esso cencio: se si troverà assaporandola acre, o amara, il Vino parteciperà di tali sapori o difetti. Parimente presa una porzione di terra, e stropicciata con le mani, dall' odore o sito che produrrà, odorandola, darà indizio della sua buona o cattiva qualità.

La Vigna domanda generalmente un' aria piuttosto calda, che fredda, e piuttosto asciutta, che umida o piovosa; e molto la danneggiano le tempeste, ed altre intemperie dell' aria.

Le Vigne, dalle quali si vuol ricavare un Vino scelto, e squisito, devono esser grandi, e cinte di muraglie. Queste difendono la Vigna dalle Bestie, e dai

Faci-

Facimali, che ricercano e mangiano l'Uva più matura, quale e quella che rende Vino più perfetto e spiritoso: si aggiunga che i terreni murati più lungamente conservano il caldo.

Lungo queste muraglie, ed all'esposizione di mezzogiorno e levante, si possono distribuire delle Viti di Moscado, le quali faranno ottima prova, specialmente se saranno tenute a foggia di pergola.

Siccome l'Uva nera più facilmente della bianca infradicia e prende la muffa, e così produce un Vino di sapore meno buono, e soprattutto mal sano, e che non rischiara mai bene, perciò le Viti d'Uva nera debbono esser riserbate per i luoghi più elevati ed asciutti, e non piantate nei terreni bassi e traversati da frequenti canali di acque, o in vicinanza di laghi, e marazzi, nè tampoco in terreni molto fertili, e grassi.

Il terreno appropriato per l'Uva nera deve esser leggiero e arenoso, o sassoso. Una terra forte rende il Vino grosso e inebriante.

Giovanni Vettorio Soderini nella sua Colti-

Coltivazione Toſcana a pag. 2. dice = Tutti gli Agricoltori convengono in parere, che i saſſi sieno amici delle Viti = ed a carte 11. ſoggiunge: = *Tutti i terreni ſaſſoſi in qualunque ſito, o di Piano, o di Poggio, ricevono le Viti lietamente, e generano ſaporiti, e gagliardi Vini.*

A queſto propoſito diceva un nobile e celebre noſtro Medico Alberto Rimbotti, che pubblicò un Operetta ſul Popone = *Vino nel ſaſſo, Popone in terren graſſo*; coſa che Virgilio ancora aveva notata allorchè diſſe: *In apricis coquitur Vindemia ſaxis*. E condannata aveva anch' eſſo con tutti i Conoſcitori della Natura, e dei biſogni delle Viti; l' eſpoſizione a ponente, avendo detto: *Neve tibi ad Solem vergant Vineta cadentem*.

L' eſpoſizione ſua naturale, o più confaciente è quella dove le Viti poſſono godere dei raggi del Sole più diretti, ed averli per maggior tempo che ſia poſſibile, quale è quella d' un perfetto mezzogiorno, e ſe foſſe poſſibile con un poggio dietro alquanto diſtante, che impediſſe o rompeſſe la furia dei venti del *Nord*, o boreali, per la ragione che

i rag-

i raggi medesimi Solari vi facciano e vi mantengano tutta la loro impressione, mentre dall' accumulamento, vigore, e permanenza di essi raggi tutta la bontà e forza del Vino dipende.

Guarda al calor del Sol, che si fa Vino
Giunto all' umor, che dalla Vite cola.
Dante Purgat.

I Paesi situati fra il quarantesimo e cinquantesimo grado di latitudine, come l' Ungherìa, la Spagna, il Portogallo l' Italia, la Francia, un gran tratto dell' Austria, della Transilvania, e gran parte della Grecia, producono i Vini migliori, per esser queste Regioni bene esposte alla forza dei raggi Solari.

Le pietre, le arene, e le ghiaje, quantunque sembrino sostanze per loro stesse molto sterili, sono tuttavìa infinitamente adattate alle Viti, perchè conservano lungamente il calore concepito dei raggi Solari, il quale passa facilmente a riscaldare le radici di esse Viti, e di più attenuano il sugo o fluido alimentare, che vi passa a traverso, e tengono la terra stessa disgregata e sciol-

ta in modo, che esso sugo nutritivo possa insinuarsi, e dovunque passare, e distribuirsi fino alle più profonde radichette delle piante. Perciò la creta pure fra le terre è la più adattata, e niente lo è l'argilla, la marga, o altra terra grossa, e pingue per sè sola; perchè queste stringono le radici, ed i canali assorbenti delle medesime, e niegano mediante la loro densità e tenacità l'insinuazione dell'umido; e però quest' ultime se non mescolate, come sopra si è detto, con altre terre e sostanze, non possono alimentare, e far sussistere nel letto loro le Viti. Esse pietre delle coste o colline essendo, come quasi sempre lo sono, di natura calcarea, con il loro disfacimento, che di mano in mano devono col tempo soffrire, somministrano ancora dei sali alcalici, e degli elementi di natura bituminosa, o sulfurea, i quali molto contribuiscono, concorrendovi una favorevole esposizione, a produrre un Vino generoso, e di grande spirito. Perciò le nuove coltivazioni in simili luoghi, addimandati da noi *scassi*, nelle coste pietrose rendono i Vini più sapo-

riti

riti e gagliardi, ed esempio ne possono essere gli *scassi* fatti a Settimello, sotto i PP. Agostiniani detti delle Cappelle, stati fatti per cavar pietre per le Fornaci da calcina, dove sono state piantate Vigne, le quali producono Vino squisito, e infinitamente spiritoso e gagliardo.

Siccome poi anco il soverchio calore, disseccar potrebbe troppo le Viti, e farle perire, perciò vi è necessario il concorso di un certo umido, che le alimenti, in specie dallo sviluppo del frutto fino alla sua maturità; quindi è che migliori molto di certi altri sono alcuni Vini prodotti in alcune colline, ed in certi monticelli, a una certa distanza de' quali scorrono dei fiumi; perchè quelle Viti ricevono grand'alimento dalle guazze, e rugiade, che i vapori copiosamente sollevati da quelle acque producono in quei contorni; nel tempo che l'umidità insinuata nel terreno, ed attratta dai vasi assorbenti della Vite è vigorosamente digerita, o elaborata dal calore del Sole.

Che la natura diversa del terreno contribuisca a produrre Vini diversi nella forza, nel gusto, e nella salubrità,

non

non ſe ne può dubitare; poichè luoghi poſti ſulla ſteſſa collina o coſta, all' iſteſſa eſpoſizione di Sole, e piantati dell' iſteſſe ſpecie di Viti producono Vini diverſi.

Il Vino del *Tokai* è creduto da molti eſſer prodotto così buono mediante la miniera e vena d' oro del Monte; ma nè l' oro, nè altro metallo, benchè infinitamente diviſo ed aſſottigliato può contribuire ſpecificatamente alla fertilità della terra, ed a rendere i ſughi dei vegetabili migliori al guſto. Realmente tal Vino deve la ſua bontà ad uno zolfo attenuatiſſimo e corroborativo, di cui è carico quel terreno, ed al quale pure devono la loro forza e qualità ſtomatica e roborante i Vini e Moſcadi di Sicilia, e di Grecia, la Lacrima del Veſſuvio, il Moſcadello di Lipari, e più altri prodotti intorno ai Monti ignivomi, o Sulfurei.

Alcuni Vini certamente, quantunque prodotti da ſpecie di Viti medeſime, o conſimili, ed in luoghi per eſpoſizione inferiori, ſi riſcontrano di qualità migliori, e più generoſi, per la ſola qualità o natura diverſa della terra, ove ſono ſtate pian-

tate e rilevate esse Viti. Per asserzione di M. Bidet le terre di *Mailly*, *Ludes*, *Chigny*, *Rilly*, *Villers-Allerans*, e altre nella Francia, quantunque esposte a settentrione, somministrano Vini assai più stimabili di quelli del territorio di *Saint-Thierry*, quantunque ottimi, e generalmente stimati, e di luogo esposto al mezzogiorno. Nel territorio di Napoli, fuori della Grotta di Posilipo sin verso Pozzuoli, le Viti sono tenute altissime e mandate sopra i Pioppi a tre e quattro per Pioppo, come si costuma appunto da noi nella Pianura di Fucecchio, e non ostante queste Viti producono un Vino, addimandato nel Paese *Mezza Lacrima*, il quale è gagliardo e fumoso, in modo che poca quantità di esso è capace ad ubriacare qualunque Uomo per bene assuefatto al Vino; perciò, vendendosi quello in Napoli il primo e al principiar dell'Estate, poichè non si può troppo conservare, accade che vi si vedano in tal tempo molti ubriachi per le strade, e particolarmente dei Soldati, la qual cosa essendo dalla minuta gente veduta, questa suol subito gridare è *Vino di*

Poz-

Pozzuoli. Il Vino però prodotto dalle Viti tenute appresso di noi in maniera consimile nella Pianura di Fucecchio non è capace anche bevuto in eccesso di dare come quello al capo; questa differenza nasce tutta dalla natura diversa del suolo, mentre il territorio tra Napoli e Pozzuoli è molto pregno di parti sulfuree, ed ha vicina la gran Zolfatara.

L'effettiva salubrità poi dei Vini dipende intieramente dalla sottigliezza dell'alimento ricevuto dal terreno, nel quale si trovino combinati alcuni principj eterei, ed elastici, che producono in essi tutta l'energia, e lo spirito, e per conseguenza corroborativi e salubri divengono; in quella guisa che le acque quanto più sono sottili, leggiere, e impregnate di materia eterea ed elastica, più sono salutari, e con maggiore efficacia guariscono molte malattie. Vini di questa natura e salubrità sono fra gli altri quelli d'Ungheria, e quelli del Reno; ed al principio oleoso e sulfureo si deve il color giallo a cui tendono specialmente i secondi. L'abbondanza soverchia in alcuni di questo principio sulfureo, come accade

nei

nei Vini d'intorno Napoli, fa sì che non baſtino, e non ſieno anche ſani, e principalmente dieno al capo, come abbiamo ſopra avvertito parlando della mezza Lacrima di Pozzuoli.

Per piantare adunque con frutto una Vigna non ſolo giova avere il ſuolo ben eſpoſto, ma biſogna ancora conoſcere la qualità particolare della terra, che concorre in quel ſuolo, mentre a diverſe ſpecie di terra convengono ancora diverſe ſpecie di Viti: e ſecondo le diverſe ſpecie di terre, acciò eſſe Viti vi allignino, e facciano frutto, diverſi ſono pure i lavori, che vi ſi devono fare, *Non omni Cœlo, ſovore cultus idem. Columell. Lib. III. Cap. I.*

Quanto più il terreno è forte, e graſſo, e il clima è caldo, tanto più, *ceteris paribus*; le Viti ſi poſſono potar lunghe, e mandarle in alto.

La terra leggiera, piuttoſto ſecca, e meſcolata con pietruzze, ghiaja, e ſaſſuoli, è come ſopra abbiamo accennato la più adattata alle Viti.

La terra abbondante di pietre, le quali dal gelo, dalle acque, e dal Sole

facilmente ſi convertono in terra, come la pietra addomandata dai noſtri *Galeſtro*, e meſcolata con arena ſecca è la più connaturale a quaſi tutte quante le ſpecie delle Viti.

Sulla ſuperficie conviene che la terra ſia poroſa; in fondo poi a tre o quattro piedi può eſſere alquanto più denſa, o tenace, come meſcolata con *argilla*, e *marga*. A tal profondità convengono anche i ſaſſi, perchè queſti nell' Inverno difendono le radici delle Viti dai diacci, e nell' Eſtate dal troppo riſcaldare e ribollire.

Le terre forti ed umide non convengono alle Viti, perchè non ſono penetrabili dal Sole, quando non ſi poſſano correggere con ararle profondamente, e meſcolarle con terra ſecca, leggiera, e ſabbionoſa, come ſopra trattando dei lavori abbiamo accennato.

La terra roſſa è una terra ſempre forte, e contraria alla Vite, perchè è argilloſa e umida, e perciò molto tenace, e quando per lunga ſiccità ſia ridotta aſciutta è molto dura; perciò in tutti i caſi difficilmente le Viti vi prendono radici,

dici, e difficilmente si può anche lavorarla.

Lavorata per altro molto, e quanto si conviene, una volta che le Viti vi abbiano preso radici, vi crescono e vi sussistono molto bene. Generalmente le Viti allignate nelle terre forti rendono un Vino di gran corpo, e inebriante. I luoghi poi di terra leggiera producono i Vini più delicati, ed in specie le terre brune, e le giallastre.

Ogni eccesso per altro delle terre in esser calde, sciolte, grasse, leggieri, fredde, secche, magre, e tenaci, nuoce alla Vite, la quale nelle Regioni caldissime viene abbruciata, e nelle gelate dal troppo freddo seccata; per il soverchio umido marcisce, e quando le manchi per l' estrema siccità l' alimento insterilisce, ed egualmente si secca.

Quanto le nuocono i terreni troppo densi, come impenetrabili alle piogge ed ai raggi solari, altrettanto disconvengono i troppo risoluti o leggieri, perchè riescono troppo poveri d' alimento per la Vite, e non sostengono i lavori che vi si fanno: ed all' opposto i troppo pingui anch' essi nuocono per la tenacità, o

per il soverchio alimento, che danneggia la Vite, e indebolisce e peggiora il prodotto.

Dunque la terra non deve avere un eccesso dichiarato nelle suddette qualità, ma bensì moderatamente deve inclinare piuttosto al caldo, che al freddo, piuttosto al secco, che all'umido, e piuttosto al raro, che al denso, come Columella pure lo ha avvertito.

Delle maniere di correggere le terre, qualora pecchino in qualcuno dei sopraccennati eccessi, ne abbiamo tenuto discorso, e riportati i rimedi al §. XVIII. dove si è parlato dei lavori della terra, e della cultura delle Viti.

Qualora poi le Vigne si volessero piantare ai piedi delle colline, e si volesse che producessero Vino di ottima qualità, non avendo tra i proprj effetti la comodità di profittare delle coste più favorevoli di esse, almeno bisognerebbe che la terra vi fosse naturalmente tanto buona, o con l'arte ridotta tale, che venisse a produrre quegli effetti, che direttamente dalla buona terra ne vengono, e supplisse ai difetti dell'esposizione; ma

questi

questi posti, non si dovrebbero destinare per le Vigne, nel più basso delle colline, ma riserbare per i prati, e particolarmente per certi boschetti, e Castagneti, i quali pure sono necessarissimi tanto per mantenimento delle Viti, che per foraggio, del quale molto al presente abbiamo bisogno. Simili boschetti, soprattutto ai piedi delle colline, le difendono dallo smottare, e dallo sfruttarsi di buona terra.

Siccome si trovano delle specie di Viti, le quali piantate in terreno, che per le cognizioni generali si stima ottimo, non ostante non vi fanno buona riescita, perchè debbono avere analogía con tutt' altra specie di terra a noi per anco ignota; perciò trattandosi di piantar Viti di specie sconosciuta, o forestiera, si pianteranno in principio poche Viti di quella tal sorte, e se ne attenderà da quelle la riuscita, ed a norma del buono o contrario esito uno si regolerà per assortire delle medesime tutta la possessione, o per ricusarle totalmente.

Quanto il clima o il paese è più caldo o meridionale, tanto più è adat-

tato alla produzione del Vino, e con tanta minore industria o fatica vi si dee aver buono; se tale poi non vi riescisse, non il suolo principalmente si dovrebbe incolpare, ma la negligenza degli Agricoltori, e fors'anche si potrà dire esser le Viti di specie inferiore.

La Toscana realmente ha dei Vini ottimi, e superiori ad ogni eccezione nel loro gusto, ma molti in vero anche ne ha, i quali non meritano tutta la lode, ma anzi hanno dei difetti; mentre quasi tutti potrebbe averli eccellenti, avendo da scegliere vitigni perfettissimi, e di tutte le specie dentro al proprio paese allignati e coltivati, come sopra abbiamo avvertito: ed essendo Firenze, Capitale della Toscana, circa a dugento quaranta miglia più meridionale della Borgogna, dove si fanno oggigiorno Vini di tanta estimazione, e non avendo essa Toscana per parte delle sue coste, poggi, e colline terreno meno adattato o meno propizio di quello delle colline della Borgogna. Il Soderini, e il Davanzati sospettarono che il terreno della Francia potesse esser migliore per la cultura delle Viti di

quello

quello che fosse il nostro; ma sbagliarono all' ingrosso, e ciò asserirono senza averne sperienza o prova fisica veruna. Sentiamo sopra di ciò quanto riferisce il Signor Beguillet di Digione encomiatore dei prodotti della Borgogna sua Patria, e particolarmente di quei Vini, tanto nell' Opera sulla *Cultura delle Viti in Borgogna*, che nell' altra intitolata „ De „ principiis Vegetationis, & Agricultu- „ rae, & de causis triplicis culturae in „ Burgundia disquisitio physica. Divio- „ ne 1768. in 8. „ In quest' ultima Opera precisamente a pag. 96. parlando delle colline e coste della Borgogna così si esprime „ Colles Burgundiae montanae „ assurgunt clementer & molliter in- „ ter excelsa Montium, terraque fru- „ mentorum ferax, sed vehementer den- „ sa, ibique et octoni Boves ad singulos „ vomeres hanelant: terra enim est ar- „ gillosa, ut fere omnes colles, qui „ non sunt lapidosi & saxatiles, aliquibus „ tamen in locis argilla non est pura, „ sed cum marga vel creta admixta. „ Colles igitur Burgundiae sunt etiam „ frumentarii, sed ibi solum tenax, cul-

„ turaque difficile, et cum cultris, pon-
„ derosoque vomere lacerandum magnis
„ Agricolae conatibus; si vero haec ar-
„ gillosa terra cum marga et glarea
„ admisceretur, tunc tenera, mollis, et
„ culturae aptior fieret; imo etiam et
„ fertilior.

Cosicchè concorrendo a favore della bontà dei nostri Vini l'ottima specie delle viti, la qualità richiesta delle terre, e delle sostanze componenti le nostre coste e colline, e la propizia latitudine del paese, essendo Firenze press' a poco a gradi 43., e due terzi quando Digione trovasi ai 47., o un terzo incirca purchè non si omettano le attenzioni necessarie per la cultura e costudimento delle Viti da me fin quì avvertite, e le dovute diligenze nel fare i Vini, da descriversi negli Articoli susseguenti, non possono fare a meno di essere i nostri Vini quanto altri mai squisiti, e salubri, e di quelli della Francia, e di Borgogna migliori. Si faccia riflessione, a questo proposito, al tempo in cui sono obbligati a vendemmiare in Francia nell' *Arbois*, e a *Chateau-Chalons* nella Franca Contèa, a voler che abbia-

abbiano un Vino buono, e maturo, cioè a Natale, e dopo che le viti per le brinate e i diacci son restate spogliate dei loro pampani.

§. XX.

Della Vendemmia, Fattura dei Vini, e loro Conservazione nelle Botti, e nelle Cantine.

QUanto sono necessarie le attenzioni finora accennate, altrettanto lo sono quelle ancora, che debbonsi avere nel vendemmiare, e nel governare e conservare i Vini fatti che sieno.

Per dare adunque un principio più generale alle vedute di questo Articolo, diremo doversi abbadare in primo luogo, che essendo imminente il tempo della vendemmia, tutti gli utensili necessarj per essa, ma specialmente le Bigoncie, i Tini, le Tinozze, lo Strettojo, e le Botti, sieno all' ordine, e che non sappiano di alcun cattivo odore, come in specie sarebbe di tanfo o di muffa. Se ciò accadesse, ne avverebbe certamente

che

che il Vino non poco rimarrebbe guaſtato, onde ſimili vaſi, che aveſſero contratto mal odore, debbono eſſere diligentemente lavati, e rilavati con acqua calda, ſtropicciati e ſpazzati con granata reſiſtente, come è quella di ſtipa, e laſciati aperti all' aria, ed al Sole per quanto biſogna.

Per avere le Botti ſempre proprie ed in buono ſtato da eſſere empite di Vino quando occorra, per quanto reſtiamo inſtruiti dal metodo moderno Franceſe, giova vuotate che ſieno laſciarle ſgocciolare per due giorni, indi bruciarvi dentro alcuni zolfini, e dopo diverſi giorni bruciarvene altrettanti, e reiterare anche qualche altra volta queſta sì fatta operazione, finchè ſi poſſa credere che queſte Botti non ſieno aſciutte intieramente. Volendoſi poi di eſſe far uſo, converrà riſciacquarle bene con dell' acqua pura, per così togliere ad eſſe il ſito introdottovi dallo zolfo.

Secondo l' eſperienze riportate da M. de Bomare nella ſua Mineralogía verſando tre o quattro goccie di ſpirito di zolfo in un bicchiere di Vino ſtato intor-

intorbidato, ed ingiallito per l'aggiunta fatta dell'olio di tartaro, ripiglia intieramente il suo color rubicondo, e la sua trasparenza, perchè fa precipitare il tartaro, che lo aveva intorbidato, e fattolo variar di colore. Da questo s'intende perchè sia giovevole per la conservazione de' Vini il costume di dare alle Botti lo zolfo, il quale impedisce il sollevamento del tartaro che lo altera, e precipita quello che il Vino avesse già sciolto e ripreso dalle pareti dei vasi.

Per altro i Vini che hanno il loro credito nel colore molto rosso, o pieno, prodotto dalle parti grosse e coloritrici che vi nuotano, come sono molti dei nostri migliori della Toscana, soffrono dallo zolfo scapito, perche depurandosi per tal forma, e di tali parti, scoloriscono; dimodochè per i nostri il costume di dar lo zolfo alle Botti, o al Vino ha poco luogo, o deve esser dato con quella moderazione, e con quelle cautele delle quali altrove parleremo.

Se vi fosse timore che le doghe delle Botti gemessero, vi si getterà dell' acqua bollente, ovvero dopo averle la-

vate

vate con acqua fresca, vi si brucerà un bicchiere d' acquavite, che sia perfetta e molto gagliarda, la quale operazione fa a maraviglia rigonfiare, o ingrossare le doghe.

Se le Botti abbiano un qualche odore, si renderà questo manifesto con tenere il naso all' imboccatura di essa nel tempo che si faranno dare dei colpi con un martello al fondo, o mettendo il naso al cocchiume, dopo aver soffiato con tutta la possibil forza nella Botte.

Le Botti giudicate sane, che hanno un odore, sebben grato al primo giudizio, sarà cosa non inutile tuttavolta il lavarle con acqua bollente, nella quale sia gettata una porzione di vinaccia cavata dallo Strettojo, e due buone manciate di foglie di Pesco: e vi si getterà anche una mezza libbra di sal comune; quindi si agiti, e si rulli la Botte con queste materie dentro, e dopo averle estratte, si sgocciolerà e spazzerà: sgocciolata e spazzata che sia, vi si potrà anche bruciare un poco di zolfo.

Le Botti poi nuove, quando fossero sospette, si governeranno come sopra,

pra, ed al sale comune si aggiungerà un quarto di libbra fino in mezza di allume di rocca, e se questi accennati rimedj si credessero insufficienti, vi se ne potranno adoprare dei più efficaci.

Avanti di mettervi il fondo vi si bruceranno dei sermenti in modo che la Botte resti bene affumicata e riarsa, ma però non rimanga bruciata; indi vi si rimetterà il fondo, e si laverà con acqua caldissima, nella quale sia fatta bollire della senapa, e del finocchio pestato.

Si potrà anco gettare nella Botte un secchio di ranno forte e bollente, chiudendola e girandola, finchè il ranno non sia freddo. Si riempirà poi la Botte di acqua pura che vi si lascerà stare per lo spazio di sette o otto giorni.

Vi si potrà anche mettere della calcina viva, e delle vinacce calde, e della fondata bollente cavata dai Tamburlani, nei quali si stilla l' acquavite.

Siccome però la rannata nel girar la Botte si attacca alle pareti, bisogna perciò lavare indi il fondo di essa, e lavarla

anco-

ancora tutta intieramente bene, ed insieme diligentemente ſpazzarla.

Si darà poi un odore appropriato e grato alla Botte, e ſi ſtringeranno inſieme le doghe, mettendovi dell' acqua calda, nella quale ſieno ſtati infuſi de' coriandoli, degli anaci, e del finocchio peſtato da un un' oncia per ciaſcuna ſorte incirca, e con queſt' ultima acqua aromatica ſi laverà non una, ma anche due volte, come ha praticato qualcuno con ottimo effetto.

Il preparare in queſta maniera le Botti, ſebbene ſia una coſa per la maggior parte da molti traſcurata, per altro ella è ſenza dubbio di ſomma importanza.

Molti laſciano quaſi marcire le Botti vuote, e gli altri vaſi da vendemmia all'aria umida ed alle piogge, coſa infinitamente pregiudiciale a farne poi uſo. Una ſimil negligenza non ſolo rieſce dannoſa riguardo alla buona qualità dei Vini, deteriorandoli aſſaiſſimo, ma per le Botti ſteſſe cauſando un conſumo maggiore di legname per doverle più ſpeſſo e maggiormente riſarcire.

Si-

Similmente nella ſteſſa maniera, praticata à riguardo delle Botti, debbono eſſer lavati tutti gli altri vaſi ed utenſili con la decozione ſopra indicata; come lavato e ſpazzato deve parimente eſſere il Tino, lo Strettojo, e ſuo recipiente, finchè l'acqua non ſi cavi pulita intieramente.

Ultimata la Vendemmia e la Svinatura i Tini, le Tinozze, le Bigoncie, gli Strettoj, e gli altri arneſi meſſi in opera in tal congiuntura, ſi ſpazzeranno, e ſi riſciacqueranno egualmente, e ſi eſporranno all'aria, acciò ſi proſciughino, e non prendano cattivo odore, perchè una volta ch' abbian queſto acquiſtato, non più o con ſomma difficultà lo laſciano. *Quo ſemel eſt imbuta recens ſervabit odorem Teſta diu*. Horat. *Epiſtolarum Lib. I. Epiſt.* 2.

La Tinaja e lo Strettojo devono eſſer ſituati in luogo arioſo, e con sfoghi, perchè l'umido ed il tanfo non li contamini; e ſimil luogo ſarà diligentemente ſpazzato e ripulito prima che ſieno ripuliti eſſi vaſi.

Ciò preparato, giova ſcegliere il tempo

po per cogliere le Uve, quale è quello della perfetta loro maturità. Anticipando e vendemmiando troppo presto, il Vino resta crudo, e vendemmiando troppo tardi il Vino manca di forza; onde l' uno e l'altro di questi inconvenienti deve essere evitato. *Inter utrumque tene, medio tutissimus ibis*. Ovidio *Metam.*

Alcuni Coltivatori credono che non sia mai troppo il lasciare le Uve anche mature sulla pianta, e vendemmiarle il più tardi che sia possibile. Ma secondo altri vi è il giusto e vero punto di maturità, nel quale bisogna coglierle per avere il miglior Vino possibile. Se si passa questo punto, non vi ha dubbio che il Vino diverrà più gustoso e dolce, ma poi volendolo serbare, e far durare ad altri anni, oppur mandarlo, facendone commercio, in lontani Paesi, ed in specie per mare, non avrà il nervo, lo spirito, e la generosità, nè tampoco la sicurezza di bastare, come quello vendemmiato nel suo giusto tempo.

I Vini, soprattutto i molto dolci e delicati, sono sempre soggetti a di-

venir

venir torbidi, e come ſi dice dai Franceſi graſſi; M. Bourgeois Scrittore intendentiſſimo di queſta materia, e che parla in conſeguenza di molte ſperienze fatte da ſe medeſimo, vuole che delle Uve ſe ne facciano due colte, aſſerendo che ſenza tal precauzione non ſi può dare un gran credito ai ſuoi Vini.

Queſto metodo, invece di eſſere d'imbarazzo e faſtidioſo, darà anzi un riſparmio di fatica, ſpecialmente negli anni di grande abbondanza, e rieſcirà in tal caſo meno diſpendioſa la Vendemmia, perchè ſi potranno cogliere le Uve con le ſole Perſone della Famiglia, o con meno *Opere*, le quali oltre ad eſigere il dovuto pagamento, mangiano, e diſſipano molt' Uva con portarla alle loro caſe, e regalarne ai loro Parenti e Conoſcenti ancora, abuſo introdotto dai Noſtri, e molto pregiudiciale alla bontà e quantità del Vino, tantopiù che non ſcelgono per tale effetto le Uve inferiori, ma le migliori e le più mature.

Nel praticare tal regola ſi ſpediſce anco più preſto del doppio la ripulitura delle Uve, non trovandoſi allora tant'

Uva guaſta, o troppo acerba, o infradiciata, quale tutta con queſto metodo, e con vantaggio della qualità del Vino, ſi guadagna. Il guadagno ſulla quantità da qualche ſaggio ed economo Agricoltore ſi valuta ſuperiore al dieci per cento.

Diverſi ſono pertanto i ſegni per ſapere ſe le Uve ſieno mature quanto biſogna, e ſe allora ſia il preciſo tempo in cui ſi debbano vendemmiare.

1. Quando la Vite ſi ſpoglia molto di foglie, eſſendo ſegno allora evidente, che il ſugo nutritivo ha finito di ſcorrere per la pianta, e che l'Uva, non tirando altrimenti il ſugo della Vite, è a perfezione maturata.

2. Quando il gambo del grappolo di verde è divenuto ſcuro.

3. Quando il grappolo non ſia attaccato in forma dura e rigida, ma bensì divenuto ciondolante ſulla vite.

4. Quando il medeſimo grappolo, ed i granelli di eſſo, ſenza alcuna reſiſtenza vengono facilmente a ſtaccarſi, ed hanno acquiſtato il colore del gambo, a cui ſta il grappolo attaccato.

5. Quando l'ammarcimento aveſſe in-

incominciato ad attaccare le Uve, e vi avesse fatto qualche progresso. E quì è da avvertirsi che non bisogna confondere l'ammarcimento della soverchia umidità con quell' infezione, o ammarcimento, che vi cagionano i Vermi.

6. Quando l' umore o sugo dei granelli si trova esser saporito, dolce, e glutinoso.

7. Quando già fossero cadute le prime nevi alle coste, o il freddo dell' aria avesse passato di diversi gradi la costituzione temperata; nel qual caso si deve principiare la Vendemmia dalle Vigne più esposte al freddo, ed al diaccio.

Vi sono delle antiche leggi, e tali sono attualmente in diversi Paesi, le quali proibiscono ad ognuno il vendemmiare prima d' un determinato giorno.

Quanto però è necessario che queste leggi vi sieno, e vengano rimesse nel pristino vigore, acciocchè i Particolari non vendemmino troppo presto, ed alcuni particolarmente non principjno troppo a buon' ora con pregiudizio dei vicini; altrettanto sarebbero molto nocive immutabili sulle regole antiche, e senza la

cognizione annuale dello ſtato delle Uve. Quanto le leggi e regole generali poſſono eſſer buone per gli ſtabilimenti univerſali, e per i ſiſtemi in aſtratto; tanto poſſono eſſere inſufficienti, quando ſi diſcende ai caſi particolari, e ſi tratta di ſtabilimenti in piccolo, e variabili, atteſe le circoſtanze.

Perſone che non eſaminano le coſe in dettaglio, e che non vi hanno intereſſe non poſſono fare ordinariamente leggi molto utili ſopra di ciò, ma ſolo i Proprietarj intelligenti, ed oneſti. Se ſi doveſſe ciaſcuno attenere ad un Bando fiſſo ſarebbe difficile che ſi poteſſero avere Vini perfetti in quantità.

Le Uve debbono eſſer colte intieramente mature, e ſe è pregiudiciale che ſieno colte acerbe, tanto peggio è ch' abbiano incominciato ad infradiciare. Perciò in ciaſcun Diſtretto o Poteſterìa con il parere di tre Viſitatori periti Poſſidenti o Fattori, eſpediente ſarebbe che oſſervata la ſtagione e lo ſtato delle Uve, deſſero il loro giudizio, tanto generale che particolare, ſulle diverſe Poſſeſſioni componenti quel Diſtretto;

to; e potrebbero esser pubblicate delle ordinanze e regole, contro le quali chi contravvenisse, dovesse perdere una porzione delle Uve, o del Vino raccolto.

Mediocri pene, e severamente praticate producono maggiore effetto delle grandi; perchè queste non hanno per lo più vigore, movendo in fine a compassione, o troppo facendo studiare i Rei e loro Patrocinatori a poterle eludere, con le raccomandazioni e col denaro. Ma più di tutto contribuir possono a produrre l' effetto bramato certe ricompense, e certi premj, dei quali all' Articolo XXVIII. faremo parola.

Tornando però a ragionare della Vendemmia, chi ha premura di avere un Vino squisito al possibile, fa d' uopo che ordini a' Contadini, che procurino di non cogliere le Uve agre, o che sieno molto addietro nella maturazione, nè i piccoli grappoli nati nelle vette de' tralci; e che nel tempo istesso sieno cauti di non mescolare le foglie o capreoli che cadono nei panieri, allorchè si vendemmia, mentre queste foglie e ca-

preoli, di natura acidi, comunicherebbero anche al Vino la loro acidità.

Le sopraddette Uve acide debbono esser piuttosto lasciate ai Contadini, i quali le metteranno in panieri diversi, da vendemmiarsi poi in vasi a parte, con quest' equità per altro, che tre bigonce di tali Uve acide sieno loro computate per due di Uve più mature raccolte per i Padroni, giacchè i Contadini sono più contenti della quantità che della qualità del Vino: e gli accorti ed intendenti Padroni devono avere maggiore attenzione per l' ottima qualità, che per la quantità del medesimo.

Fa d' uopo che i diligenti ed insieme economi Vendemmiatori, usino tutta la diligenza nel raccogliere quei granelli delle Uve, che per la molta maturità facilmente cadono in terra per le scosse che si danno alle viti nel cogliere gli altri grappoli, o per il soffregamento e violenza fatta ad essi grappoli dalle persone, che senza riguardo vi si accostano. Essi granelli caduti, essendo i più maturi, sono per conseguenza i migliori, e che rendono il più squisito Vino; ma

ge-

generalmente i Contadini o per ignoranza o per pigrizia gli trascurano, e non gli raccolgono, particolarmente in tempi di brinate molto fredde, o di piogge. L'uso quasi comune di coglier l'Uva con i Falcetti, volgarmente *Roncoli*, è perciò riprensibile, e merita correzione. Si dovrebbero sostituire ad essi universalmente le Forbici, perciocchè il Roncolo nel tagliare al piede il grappolo, che vien tenuto in mano, fa sì che si debba molto calcare la mano sopra di esso grappolo, e stirare, e squotere tutto il tralcio, onde i vicini restano strapazzati, ed i granelli più maturi e migliori, tanto del primo grappolo che degl'altri, vengon fatti cadere, la qual cosa produce una perdita di Uva, e di Vino più considerabile di quella che uno si potrebbe immaginare. Sono eziandio da preferirsi le Forbici ai Roncoli perchè recidono ancora più facilmente il pedicolo o gambo dei grappoli vicino al principio dei granelli, lo che è molto da considerarsi; poichè questo pedicolo è amaro, ed a misura della sua lunghezza comunica al Vino un sapore aspro e di legno.

Le Uve debbonsi cogliere, ed in specie le nere, per quanto può riescir possibile, in tempo asciutto, e nelle ore del maggior sole, mentre senza una tal precauzione il Vino non avrà un bel colore, nè lunga durata. Perciò quanto più si vuole il Vino colorito bisogna vendemmiare al Sole scoperto e più cocente, e trasportare anche sul caldo al Tino le Uve; l' azione del Sole sull' esteriore, o buccia delle Uve, unita al moto delle Bestie che le trasportano, procede un effetto molto migliore, che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel Tino.

Giova inclusive che la rugiada o la guazza caduta sulle Viti, e sulle Uve sia dissipata e prosciugata, perchè per poco che resti sulle Uve di tale umidità, ella si rende di pregiudizio alla qualità del Vino che se ne ricava. La Borgogna ci dà in ciò un ottimo ammaestramento; mentre colà da quei Contadini non si vendemmia che quando il Sole è alto, ed innanzi che tramonti desistono dal travaglio. Secondo la Statica dei Vegetabili di M. Hales, e M. de

Vorb-

Vorb-Hierne nei ſuoi Saggi di Chimica la Vite è una Pianta che fra tutte quante ſuccia, e traſpira grandemente, che non traſpira quaſi niente quando piove, o è freddo, nè ſulla notte, e non torna anche bene ſpeſſo a traſpirare che dopo dodici ore di Sole, e qualche volta non prima di due intieri giorni dopo aver patito una contraria coſtituzione di tempo; e ogni accumulamento d' umido in eſſa le nuoce aſſolutamente, particolarmente ſul doverſi perfezionare il ſugo, e la maturità del ſuo frutto. Lo ſpogliamento delle viti dalle loro foglie, dette comunemente Pampani, quando le Uve ſono preſſo al colmo della loro maturità da alcuni è lodato, e da altri condannato. La buona Fiſica però, e anche l' eſperienza, è a favore dei primi. In Candia, in Cipro, in Spagna, e in qualche luogo della Francia, a riguardo di certe Vigne di molta reputazione, ſi pratica coteſto ſpogliamento, o alleggerimento di Pampani, e lo trovano una diligenza favorevole alla perfezione di quei loro Vini. I Pampani, o foglie delle viti per il corſo della notte ſucciano

per

per mezzo delle boccucce dei vaſi della ſuperficie loro inferiore l' umidità ſparſa nell' aria. Diminuendo, o togliendo i Pampani, non ſi può altrimenti comunicare alle Uve la ſteſſa quantità di umido; ma traſpirandone, e perdendone eſſe Uve giornalmente anch' eſſe una porzione ſenza riceverne, o ricevendone molto meno del ſolito, neceſſariamente devono acquiſtare un ſugo, o corpo muccoſo, e dolce, quale ſi richiede per rendere un Vino ſquiſito, e durevole.

La cautela di ſtorcere il gambo dei grappoli, o di fendere per lo lungo il tralcio ſotto allo ſteſſo grappolo, uſata in Cipro, e altrove, e raccomandata da Plinio, può eſſer molto adattata per noi altri Toſcani, ſtantechè eſſo Plinio era Italiano, e non altro avrà avuto in mente d' inculcare che diligenze da doverſi o poterſi in Italia dove ſcriveva praticare; tanto più che queſta è a norma dei biſogni che ha la Vite medeſima ſul tempo di perfezionare il ſuo frutto, ſecondo che lo dimoſtrano le cognizioni ed eſperienze fiſiche ſopra addotte, di non eſſer le Uve irrorate da umido ul-

te-

teriore, ma anzi di perdere e ſpogliarſi di quello che contengono.

Molti condannano grandemente il coſtume di premere e pigiar le Uve co' piedi, e ne adducono delle ragioni, particolarmente per cauſa dell' immondezze, delle traſpirazioni morboſe, e dei ſudori tramandati dai Villani, che eſeguiſcono tali facende, e conſigliano a ſervirſi d' alcune ingegnoſe macchine per tal fine immaginate, le quali ſpeditamente e perfettamente peſtano le Uve, come in ſpecie è la macchina deſcritta e figurata in un' Opera Tedeſca, che ha per titolo „ Trattato della cultura delle „ Viti del Reno, e della maniera di fa- „ re e conſervare il Vino „

Il fango e lo ſterco delle Beſtie attaccato ai piedi di coloro che entrano nel Tino, e tutto ciò che può ſepararſi di cattivo alito e di ſudore dal corpo dei Contadini, non può comunicare che diſpiacevoli e cattive qualità ai medeſimi Vini: ed è un errore il credere che ciò non pregiudichi, ſul refleſſo che il Vino poſto nelle Botti rigetti ogni im-

pu-

purità e sostanza eterogenea, tanto nella fondata, che nella schiuma.

Il Vino, che porta lo spiacevol sapore detto di *Mercorella*, e di muffa, ed i sapori dei Vini medicati sono una prova del pregiudizio e deterioramento, che possono acquistare dalle sostanze eterogenee e cattive introdotte con le Uve nel tempo del loro bollire.

Quando il Vino tendesse a non esser dolce e spiritoso a misura del nostro gusto e desiderio, gli si può conciliare una dolcezza e bontà superiore, imbottandolo nella seguente maniera.

Collocate le Botti ai suoi posti, e state preparate come altrove si è detto, volendosi fare una sola specie di Vino, si mettono tanti Barili per Botte di mosto o Vino cavato allora dal Tino, avvertendo di non cavarne da esso Tino, che tre quarti incirca, e così si torna a fare col mosto o Vino cavato dal Tino secondo, e poi dal terzo, e così di mano in mano: avvertendo sempre di non empire le Botti affatto, ma soltanto anch' esse a tre quarti.

Se ciò si dovesse poi fare col mosto

cava-

cavato dal torchio, si avrà relativamente alla riempitura delle Botti la stessa avvertenza, e riguardo al mosto che cavasi per via di torchio quella di non prender altro che quello il quale cola dal torchio fino a tutta la seconda stretta, mentre quello delle strette successive deve mettersi a parte, per farne un Vino da Famiglia o per i Contadini con il prodotto di altre Vigne o Viti inferiori e con Uve meno mature. Allorchè il Vino comincia a fermentare si versi in ciascuna Botte da un quarto di Boccale fino a un Boccale intiero di buona Acquavite, e si serri quindi il cocchiume. Così si lasci fermentare il Vino senza toccarlo per tre settimane: e passato un tale spazio di tempo essa Botte si riempia. In detta Acquavite si potrà anche sciogliere del miele, come meglio in appresso s' intenderà.

Con questo descritto metodo si adempiono molte intenzioni. Vogliono alcuni per lunghissima e costante esperienza, che la fermentazione, la quale sviluppa gli spiriti, debba agire lentamente e per lungo tempo, acciocchè nel punto

to

to che si generano essi spiriti, o si liberano dalla sostanza muccosa delle Uve si riconcentrino meglio nel mosto.

Si ritarda poi la fermentazione con rinfrescare il primo mosto, aggiungendovene del nuovo, e si seguita a rallentarla anche in appresso con lo stesso metodo. Frattanto il freddo sopravviene, particolarmente se la Cantina sia fredda come deve essere perchè le cose succedano in questa desiderata maniera, e questo ritarda sempre d'avvantaggio questa operazione naturale. Più altre e nuove cautele, che possono aversi sulla fattura dei Vini, e specialmente per averli spiritosi o generosi più che sia possibile, si daranno nel progresso di questa Memoria venendo al proposito di parlare della fattura di parecchi Vini nostri, e Forestieri. Artic. XXII. e XXIII.

A misura che la fermentazione scema si chiudono più forte le Botti, e ripiene che sieno affatto si serrano con dei cenci al tappo.

Un Vino imbottato con queste precauzioni è sempre più spiritoso, più dolce, e più durevole, e capace a conservarsi

varsi lungamente più dei Vini anche crudi: conserva in oltre la sua forza e la sua dolcezza anche invecchiando. Ciascuna Botte però ripiena in questa forma produce maggior fondata d' ogn' altra trattata altrimenti, perchè un tal Vino si depura meglio, e lascia precipitare le parti tartaree, le quali sempre, quando abondano, fanno pregiudizio alla specie e alla qualità del Vino.

Quando convenga, o si voglia fare qualche Vino diverso con mescolarvi alcuna cosa, bisogna questa aggiungervela nel tempo della sua maggiore e prima fermentazione.

Trattandosi del riempimento delle Botti, giova farlo nei primi tempi ogni otto giorni, e passato qualche intervallo ogni quindici giorni fino a Gennajo, e da Gennajo in poi una sola volta al mese.

In molti Paesi evvi il costume di premere il mosto col Torchio, e porlo dipoi in Botticelle di albero di sei in otto Barili, che a bella posta sono destinate per trattenere il Vino in riposo, e per trasportarlo da luogo a luogo nel

Paese,

Paese, o per venderſi e contrattarſi ſubito, non già per ſerbarlo nelle Cantine, e renderlo ivi ſtagionato e migliore.

Per ben conſervare, e come pur anche è poſſibile per migliorare il Vino, è neceſſaria una buona Cantina. E' già proverbio ben ricevuto e generale, che *la buona Cantina fa il buon Vino*. Gli Antichi nominarono la Cantina *Repoſitorium*; *Reconditorium ; e Cella Vinaria*. Acciocchè una Cantina poſſa chiamarſi buona deve avere le ſeguenti qualità.

1. Deve eſſer profonda ed in volta.

2. Alta dal pavimento alla volta.

3. Difeſa dal mezzogiorno, e con fineſtre o aperture da poter profittare dei venti di tramontana, e di levante. *In Cellis enim vinariis tectis, lumina nemo capiat a Meridie, nec ab Occidente, ſed a Septemtrione* laſciò ſcritto Vitruvio L. 1. Cap. 4. precetto confermato anche dal Palladio.

4. Deve non eſſer ſoggetta all'acqua.

5. Ma piuttoſto umida, che troppo aſciutta.

6. Lontana da ogni cattivo odore, ma

ma ſpecialmente dal peggiore fra tutti proveniente dalle Latrine.

7. Netta da ogni immondezza.

8. Ne tenuta a uſo di diſpenſa, o per ſerbarvi qualunque provviſione, come Caci, Carni ſalate, ed altre robe, che tramandino odore forte, o fetore. *Nulla res alienum odorem ad ſe ducit, quam Vinum* diſſe a queſto propoſito Columella Lib. XII. Cap. 28.

Per la conſervazione del Vino è coſa neceſſariſſima che la Cantina ſia buona, cioè freſca e profonda, perchè nelle cattive l'ottimo Vino ſi guaſta, e nelle buone, non avendo anche avuto tutta la favorevol vendemmia, e fattura, vi migliora, e tale per lungo tempo vi ſi conſerva.

Le Cantine ſotterranee cavate in vivo ſaſſo ſono le migliori fra tutte. Tali ſono appreſſo di noi a Vernio, e alcune nel Chianti, e altrove a Sutri preſſo Pozzuolo, ed in più luoghi del Piemonte, e ſegnatamente a Ferreri preſſo Suſa. In queſte l'ambiente, come ne fa teſtimonianza il Termometro, è quaſi ſempre uniforme, e non così preſto vi

giungono le alterazioni dell' atmosfera e dei temporali. Quelle pure fatte in volte artificiale e non lastricate possono essere molto buone qualora sieno asciutte, ma per lo più sono soggette all' umido, e le Cantine umide sono sempre molto cattive. Le profonde e cavate nel *Tufo* sono anch' esse ottime, perchè asciutte e fresche, quali sono appresso di noi a Monte Pulciano, e nello stato Romano in più luoghi.

Le meno profonde siene almanco meno alte di volta, asciutte, oscure, di grosse muraglie, e lontane dalle stalle, e stufe, dai pozzi, o altri canali o condotti di acque, dai luoghi ove facciasi fumo, dai granai, e da ogn' albero, massimamente dai Fichi, e fra questi particolarmente dai salvatici, detti *Caprifichi*, perchè in questi si genera gran quantità di Moscerini.

Qualcuno, come l' Autore Anonimo MS. che si conserva nella Librerìa del R. Spedale di S. Maria Nuova, in 4. piccolo, e citato nel Prodromo del Sig. Dott. Gio. Targioni, pretende che le Cantine molto asciutte s' abbiano nell' Estate a rinfresca-

re

re annaffiandole; ma non credo che questo abbia luogo fuorchè in quelle sopra a terra, o molto prossime alla superficie del terreno, le quali possono risentire il soverchio calore e alidore dell' aria esterna, e con somma facilità possono tosto rasciugarsi.

Le Botti (*a*), per conservare il Vino nelle Cantine devono essere di tutt' altro legno, fuorchè d' *Albero*, (cioè *Popolo nero* Vedi pag. 81.) ma di Castagno

 in

(*a*) Le Botti di legno sembra che sieno un ritrovato degli Aquilejesi Popoli d' Italia ai confini dell'Illiria, i quali al dire di Erodiano Lib. VIII. Cap. 2. abbondavano nella loro pianura di Vino, e ne facevano con altri Popoli gran commercio. Il Sig. Rollin nella sua Storia antica (Tom. XI. Cap. 2.) vuole che i Galli stabiliti vicino al Pò, e perciò nominati *Circompadani*, *Traspadani*, e *Cispadani*, abbiano insegnato a quelli d' Aquileja la maniera di tenere e di trasportare il Vino nelle Botti; ma è certo che gli Aquilejesi si servivano delle Botti di legno da tempo immemorabile; imperocchè Erodiano, Strabone, e fino Aristotile citato dall' Ortelio, parlano dell' uso che avevano i Popoli d' Aquileja di trasportare il Vino e l' Olio in Botti di legno, e ne parlano come d'un costume ad essi particolare. I Babilonesi secondo Erodoto Lib. I. per il trasporto del Vino si servivano di Botti fatte di legname di Palma; cosicchè la prima invenzione delle Botti di legno si potrebbe al più assegnare a questi ultimi.

in primo luogo, o di Moro, o di Quercia, o di Pero, come costumasi nella Marca, con cerchi di Faggio e di Castagno quando le Botti sieno piccole, e per Vini non molto gagliardi, ma di ferro sicuramente quando le Botti sieno molto grandi, ed i Vini contenuti sieno potenti.

Esse Botti a voler che ben conservino il Vino, devono contenere dai 20. ai 50. Barili, e non più, sebbene ne abbiamo in alcune Cantine di quelle fino ai 100. e di vantaggio. Le grandi, e tanto più le grandissime, hanno molti svantaggi nel mutare i Vini sopra le minori. Le proporzioni delle parti, le preparazioni del legname, e le altre acconciature della Botte, come cose troppo minute, ed a sufficienza a molti note, non giova toccarle, e perciò si tralasciano: la moderna Opera di M. Du Hamel du Monceau *del Governo dei Boschi, e dei mezzi di ritrar vantaggio da agni genere di Piante da taglio*, tradotta dal Francese e pubblicata a Venezia in due Tomi in 4. 1772. appresso il Pasquali, ci può intorno a questo somministrare delle utili instruzioni.

Il

Il legno migliore, col quale ſi pretende da alcuni accreditati Scrittori moderni di queſta materia che debbano eſſer fatte le Botti più atte a ben tenere e conſervare il Vino, deve eſſer di Quercia, e non troppo giovane, e che abbia le fibre o vene dritte, e tagliata dalla fine di Novembre al principio di Marzo.

Sarà pure preferita la Quercie che produce le ghiande lunghe, ovvero il *Leccio*, che produce la ghianda tonda. Queſti legni rinvigoriſcono ſempre più, e conſervano lungamente il Vino. Più che il legname ſarà ſtagionato, o vecchio, ſenza eſſere intarlato, ſarà parimente ſempre migliore.

Ottima precauzione ſarebbe quella praticata da alcuni nella Borgogna, e nei Cantoni di dipingere, o inverniciare le Botti, che devono lungamente conſervare il Vino, con tinta o vernice a olio; mentre ſe la Cantina è umida, queſta acconciatura impediſce che l' umidità nuoca alle doghe, e comunichi al Vino contenuto qualità alcuna ſtraniera e cattiva, e ſe ella è troppo aſciutta tiene ſerrati i pori del legname quanto bi-

ſogna perchè non gemino, o troppo preſto lo facciano ſvaporare, e ſcemare.

Da molti in Toſcana non è avuta neſſuna cura nel conſervare i Vini nelle Botti, e nelle Cantine. A Paſſignano, per eſempio, non oſtante che quei Paeſani poteſſero avere Vini ſquiſiti quanto quelli del Chianti, non hanno buone Cantine per cuſtodirli nelle Botti, e traſcurano ogni cautela per conſervarveli, laſciandoli alcuni di eſſi in Cantine aperte al Tramontano tutta l'Eſtate, per la qual coſa ſi guaſtano, o reſtano alterati facilmente.

Sopra di ciò ſi può prendere molta regola dai Vini che ſi conſervano nella Fattorìa Corſini alle *Corti* preſſo a S. Caſciano, nella quale ſi ripongono ogn'anno preſſo a 3000. Barili di Vino ottimo, che dura dell'iſteſſa bontà tutto l'anno, e che ſi eſita con ſomma riputazione, tanto in Firenze, che altrove nello Stato.

Nelle Cantine di queſta Villa, che reſtano molto ſotterranee, vi ſono varie fineſtre da tutte le parti, ma quelle di tramontana ſi chiudono con doppio mu-

muramento di mattone ſopra a mattone dal Maggio ſino al Novembre, ed a Novembre ſi ſmurano, e ſi laſciano aperte.

Quanto ſimil vento contribuiſce nella ſtate a guaſtare e far girare il Vino, tanto è confaciente nella ſtagione d' Inverno per renderlo chiaro, o come ſi dice tirato, e di meglio ſapore.

I Vini di qualche Paeſe, come ſono quelli del Cantone di Berna, ſi perfezionano travaſandoli: e del benefizio apportato al Vino da queſta pratica vi ſono eſperienze replicate e deciſive. Della maniera più acconcia per effettuare queſto travaſamento ſi veda quanto ſarà detto all' Articolo XXIII. dopo aver parlato della chiaritura dei Vini uſata dai Franceſi.

Il primo travaſamento ſi fa nel primo quarto della Luna di Marzo, e il Vino ſepara la groſſa fondata, ſebbene in tal tempo non reſti chiaro a ſufficienza. Tal tempo non è aſſolutamente impreteribile, ma ſimil travaſamento deve farſi ſecondo la qualità dello ſteſſo Vino nuovo. I Vini auſteri e robuſti ſi laſciano fermentare, e ſtare ſulla feccia

fino a quella fermentazione o ribollimento, che fuole accadere nel Vino appresso a poco ful gettar che fanno le Viti, e fi travafano alla metà di Maggio, e quando fieno molto aufteri e forti anche alla metà di Giugno.

I dolci e delicati fi travafano molto prima, anzi quefti quanto più prefto fi travafano, tanto più acquiftano della grazia e bontà.

Quando fieno peranco torbidi, e non fia in effi precipitata la fondata leggiera, non ci dobbiamo fgomentare; mentre chiarifcono poi bene in capo a 15. giorni o a tre fettimane; e quefta fondata leggiera in vece di effer dannofa ai Vini nuovi e crudi contribuifce molto a legare ed involvere l' acido più manifefto e foprabbondante.

Il foprammentovato coftume di Berna nel travafare i Vini nel Mefe di Marzo è coftantemente praticato anche nella Marca Anconitana, dove fi trovano ottimi e perfetti Vini, benchè non ve ne fia alcun commercio.

Giova togliere alle Botti al poffibile la gruma o tartaro, perchè quanto meno

meno saranno cariche di particelle di tartaro, più il Vino riescirà delicato, e dotato di spirito sottile; poichè il tartaro lo rende grosso, e contribuisce a guastarlo, cioè a intorbidarlo, e fagli prendere specialmente ciò che noi chiamiamo il fuoco, e lo spunto. L'osservazione ed esperienza che abbiamo di poter molto più conservare il Vino passandolo in vasi spogliati affatto di gruma, come nei Fiaschi e nelle Bottiglie ce ne somministra la dimostrazione.

Dopo aver bene spazzate e ripulite le Botti, e serrato lo sportello, seguitando il costume di alcune Nazioni, che ciò fanno, e conservano per eccellenza i loro Vini, vi si potrebbe bruciare una certa dose di zolfo.

I Francesi nelle Botti ripulite come sopra si è detto bruciano cinque o sei Zolfini, fatti alla loro usanza, e dei quali torneremo nuovamenre fra poco a parlare, dovendovi metter Vino nuovo: dovendole poi empire di Vino vecchio o mutato, ve ne bruciano due o tre, e dei minori.

Lo zolfo contribuisce a far prende-

re

re ai Vini un color piuttosto giallo; onde quanto questo metodo è buono per i Vini bianchi tanto con cautela si deve eseguire a riguardo dei Vini neri, o rossi. In quella vece, per i nostri che sono per la maggior parte di queste ultime specie, si può bruciarvi una noce moscada, e mescolare col Vino una dose adequata di buona Acquavite; e quando il Vino manchi di nervo e di spirito, un quarto di boccale di *Acqua spiritosa*, o *spirito di Ciliege nere*, ovvero un quarto di boccale di spirito di Vino ricavato da una buona Acquavite e fatta d' ottimo Vino, é qualora questa buona specie manchi in Paese vi si getti mezzo boccale di Acquavite di Linguadoca, che fra tutte le altre è la migliore che si conosca.

Alcuni Oenologisti, fra i quali M. Rozier, e M. Bourgeois più volte citato, ci assicurano che lo spirito di Vino aggiunto al Vino non è in modo alcuno dannoso, quando non oltrepassi la suddetta moderata dose.

Quando il Vino è debole e poco spiritoso non altro si deve fare certamente che rendergli quelle particelle spiri-

tose

tose, o almeno altre analoghe a quelle, che ha perdute, e questo intieramente resta effettuato col detto metodo. Tale spirito di Vino però deve esser ricavato da Vino buono, e se fosse stillato dai Vini guasti non si deve porre in uso, mentre gli comunicherebbe un sapore piuttosto spiacevole, e impedirebbe che divenisse chiaro e netto come si desidera, e come diviene adoprandosi il primo. Sè l' Acquavite mescolata col Vino si credesse che potesse esser conosciuta, specialmente da chi ha il senso delicato in genere di Vini, e che perciò potesse piuttosto fare un discredito alla specie del Vino, e particolarmente fosse difficile ad occultarsi per avere la medesima il sapore di raspo, o di vinaccia, e l' empireumatico, o sia il bruciato, facile è il metodo di correggerla; e questo metodo è insegnato da M. Rozier sull' ultimo della sua Memoria sulla distillazione dei Vini.

Le Terre assorbenti non calcinate, ma naturali come sono alcune *Marne* e più ancora diverse *Crete*, mescolate a ragione d' un' oncia per sometta di Vino,

im-

impediscono per esperienza fatta ogni specie d'empireuma, e di acidità nell' Acquavite stillata da esso. Vi sono altri metodi, ma questo è quanto ogn'altro efficace per produrre gl'effetti suddetti, ed è sicuramente semplicissimo, e pochissimo o niente dispendioso. E' cosa notissima che la combustione di una mescolanza di sali acidi, di terre assorbenti, e di sostanze grasse, o flogistiche produce un alkali.

La menzionata industria di far uso delle terre alcaline e assorbenti per togliere all'Acquavite il sapore di raspo, di acido, d'aspro-acerbo ec. con molto profitto potrebbe esser praticata dai nostri per togliere gli stessi cattivi sapori ad alcuni dei loro Vini; e da questo, che noi ora intendiamo mediante la ragione fisica, rileviamo non essere stato presso gli Antichi, che l'ottimo uso della pratica o dell'esperienza, il servirsi come facevano di simili materie nella fattura o conditura di molti dei loro Vini.

Sappiamo da Plinio, Galeno, Columella, e altri Geoponici, che gli antichi

tichi condizionavano alcuni dei loro Vini con la creta, con il marmo ridotto in polvere, con il gesso, ed altre sostanze calcarie, e questo particolarmente per renderli dolci. Plinio al Capit. 19. del Lib. XIV. dice *Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus suis partibus calce. Graecia argilla, aut marmore &c.* e Cap. 20. *Cato jubet vina concinnari Cineris lixivii cum Defruto cocti parte quadragesima in Culeum, vel salis sesquilibra, interim & tuso marmore*. Perchè mai non si può praticare altrettanto dai nostri Possessori, che raccolgono Vini acidi, per la qualità delle loro Viti mandate troppo in alto, o coltivate in esposizioni svantaggiose, e per le Uve percosse dalle grandini, o troppo presto vendemmiate? Questa è un' industria, che all' occasione non deve esser trascurata, ma anzi deve con esperienze essere avvantaggiata, ed in particolare praticata contemporaneamente con l' altra di far bollire nel Tino le Uve molto meno del solito, o di passare il mosto nelle Botti estratto dalle Uve col Torchio sul motodo costumato dai Francesi. M.

Liger

Liger nella ſua *Maiſon Ruſtique* ediz. VII. pag. 488. dice. *Il ne faut pas faire comme bien des Gens, qui attendent à tirer leur Vin le la Cuve lorſque le marc commence à baiſſer tant ſoit peu. Ceux qui en uſent ainſi, ôtent au Vin la plûpart de ſes eſprits; --- ainſi il eſt toujours dangereux de faire trop bovillir le Vin.*

Generalmente i Vini, come altrove da noi ſi dimoſtra, non ſono durevoli, ma preſto ſi guaſtano, perchè ſono troppo bolliti, perchè ſono fatti di troppe diverſe ſpecie di uve, e perchè ſono governati con ſoſtanze eterogenee, che ſollecitano la ſecondaria e inteſtina fermentazione vinoſa, e per la quale la parte ſpiritoſa del Vino troppo preſto con l'aria paſſata dallo ſtato di fiſſa ad elaſtica, eſala e ſi conſuma, o perchè di natura loro queſte materie aggiunte ſono proclivi a corromperſi, come in più luoghi di queſta Memoria ſi avverte, e ſi dimoſtra. Temendo, dice M. Bidet, che il Vino ſi guaſti ſi getti nella Botte un pezzo di calce viva, che lo preſerverà, coſa anche da altri raccomandata. La calce è una ſoſtanza ſpogliata d'aria, e

che

che la ripiglia e se ne carica spogliandone il Vino quando ne avesse di quella passata dallo stato di fissa allo stato di libera, quale appunto è quella che ne promuove in esso l'alterazione, e la corruttela.

Molte sono le maniere da potersi praticare per rimediare a ciò da me in dettaglio riportate al §. XXII. secondo la qualità dei Vini, e secondo le circostanze dei luoghi, e della pratica o esperienza dei Facitori di essi Vini; gneralmente però meno equivoche, e quasi sempre sicure sono quelle dedotte o insegnate dalla Fisica, e anche dalla Chimica, le quali non variano, e reggono sempre nelle convenevoli circostanze, perchè le più costanti e le vere in natura. Qualora il Vino presto venga a guastarsi, vale a dire presto percorra la sua fermentazione vinosa, e perda o esali il suo spirito, altra maniera non v'è, che di restituirglielo con arte, e prima se è possibile che arrivi a codesto suo impoverimento totale, e acciocchè il resto del corpo vinoso non abbia il tempo di contrarre altre cattive qualità, ed in specie dei

cat-

cattivi ſapori. Queſta teorìa combina con quella da noi addotta, ove ſi parla della maniera di fare il Vino più generoſo che ſia poſſibile, allorchè bolle nel Tino, e di aggiungervi in ſpecie una doſe di Acquavite, o di ſpirito di Vino.

Alcuni hanno ſperimentato che un fiaſco d' Acquavite accomoda 15. Barili, del loro Vino, altri con un fiaſco ne hanno corretti 30. Barili, e queſta correzione non è in modo alcuno contraria alla ſalute, almeno in quei Confini, nei quali può dirſi ſalutare il Vino medeſimo, ſebbene alcuni credeſſero di potere addurre dei dubbj e dei fatti in contrario; perchè queſti fatti da eſſi prodotti non ſuſſiſtono, o ſono da ripeterſi da cauſe e ragioni tutt' affatto diverſe. Che l' Acquavite ſia l' eſſenza del Vino, e ſia capace a reſtituire a queſto la forza perduta, o eſſendo il Vino debole di ſua natura, a rendergli quello ſpirito e quella forza che gli manca, e inſieme ſia capace a conſervarlo c' inſtruiſce M. Lìger *Maiſon Ruſtique* Tom. II. pag. 498. comunicandoci un ſegreto praticato da alcuni in tale occaſione. Alcuni, ei dice,

agi-

agitano il Vino della Botte per mezzo di un bastone spaccato in quattro, introdotto per il cocchiume, e in maniera che non tocchi e agiti la fondata, e dopo vi aggiungono una dose di Acquavite. Si conserverà benissimo fino all' ultima gocciola anche per dieci anni, ei soggiunge poco dopo, qualora si abbia una Foglietta di ottimo spirito di Vino, in cui sieno tenute infuse per tre giorni due grosse manciate, o pugnetti della' seconda scorza di Sambuco, la quale è verde, e passato che sia a traverso un panno tale spirito di Vino in capo a detti tre giorni, si versi e unisca al Vino che si vuol medicare, o difendere per il reflesso suddetto. La nominata dose di spirito di Vino serve per 288. Pinte di Vino misura di Parigi. (*a*)

M. Bidet pure prescrive per addolcire un Vino acerbo, o aspro, che si getti nella Botte un Boccale di Acquavite nella quale sieno stemperate due libbre di miele, avvertendo di ben tura-

P re

(*a*) Il preciso valore o rapporto della Pinta, e altre misure Francesi, si troverà dichiarato all'Articolo XXIII. sulla fine.

re essa Botte, e che il miele sia, prima di esser mescolato con l' Acquavite, bollito, per separarne la cera, la quale darebbe al Vino cattivo sapore.

Mercè le provide Leggi del Clementissimo Nostro Sovrano, le quali accordano a chicchessia la libertà di stillare l' Acquavite, facilmente ognuno ha in oggi nei suoi Beni la facilità ed il comodo di potere avvantaggiare le rendite de' proprj effetti, e particolarmente la rendita e vendita de' suoi Vini con migliorarli infinitamente, e renderli più durevoli e generosi nella forma suddetta.

Qual profitto si possa ricavare dai Vini così condizionati coll' Acquavite, si può facilmente vedere dalle seguenti riflessioni; imperciocchè computato l'utile, tanto maggiore che se ne può avere per il prezzo più alto ricavato nella vendita dei Vini in questa maniera rinvigoriti, e calcolata la quantità di quelli, che resterebbero salvati dall' andar male, il profitto del Vino, e delle Vigne ricresce infinitamente. Ma soprattutto si avrà molto più Vino; e questo con tal condizionatura sarà molto migliore è durevole,

le, cosa della massima importanza in vista dell'oggetto che si tratta, per esitarsi e trasportarsi fuori di stato.

Relativamente ai prezzi, che corrono adesso, è vero che i Vini cresciuti in quantità, a some o carrate, costerebbero meno, e per conseguenza darebbero meno entrata, ma fatto il computo in massa o in generale per il numero delle some o carrate aumentate ricrescerebbe moltissimo la loro rendita, e tal valuta di Vino diminuita per soma o carrata sarebbe appunto lo stato favorevole per avvantaggiarne l'esito esterno, o sia il commercio richiesto.

Se si facesse pure il calcolo della rendita delle Vigne sul dato dei prezzi de' Vini presenti sarebbe parimente difettoso e fallace, o almeno per molte ragioni incerto e non attendibile; perchè esso prezzo non è compatibile con un gran commercio esterno, essendo un prezzo sforzato, e prodotto dal difetto, che ne abbiamo noi stessi, cosa che veruno il quale ben rifletta potrà controverterla. Non si può fare certamente un commercio vantaggioso dei nostri Vini,

P 2 che

che a prezzi più baſſi degli attuali, eſſendo impoſſibile intraprenderlo, e mantenerlo ai prezzi alti, nei quali è preſentemente. Se queſto alto prezzo foſſe l'unico effetto della conſumazione eſterna, o ſia dello ſpaccio cogli eſtranei andrebbe anzi beniſſimo, ma lo è per il poſitivo difetto della ſpecie, coſa allo Stato pregiudiciale, e tanto contraria a quella felicità di eſſo commercio, quale da noi ſi vorrebbe e ſi deſidera. Che queſto proceda da quanto ho detto vien dimoſtrato dai prezzi dei Vini preſenti paragonati con i prezzi ordinarj di otto o dieci anni ſono, e dal paragone del prezzo dei Vini inferiori, o di quelli che non reggono al traſporto e ſi bevono in Paeſe, con quelli dei Vini di Pomino, di Chianti, e di Monte Pulciano, tra i quali non vi è giuſta proporzione; imperciocchè gl'inferiori ſono relativamente altiſſimi ed eſorbitanti, la qual coſa procede unicamente dalla mancanza in genere di tutti quanti i medeſimi noſtri Vini, e dal non grandiſſimo eſito de' primi, che a proporzione degl' infimi ſi poſſono dir quaſi vili.

Alla

Alla suddetta mancanza principalmente si riparerà, non solo mediante le cure da me presentemente accennate in più luoghi di questa Memoria; ma facendo particolarmente uso di questa condizionatura e rinvigorimento dei Vini con l' Acquavite ricavata dalle medesime loro Vinacce; perchè con questo compenso e rimedio in mano, le Viti si potranno potare più lunghe, e lasciarvi qualche occhio di vantaggio al costume, e ricavarne un terzo di più per lo meno di Vino, il quale non importerebbe in questo caso che riescisse d' originaria qualità un momento inferiore al costumato a farsi; posciachè questa conditura con lo Spirito di Vino, o Acquavite, unita a tutte le altre buone e migliori maniere di farlo, più che a sufficienza toglierebbe sopra di ciò ogni timore, e correggerebbe in efficacissima forma quel poco di scapito, che sulla qualità più debole e meno generosa avessimo sofferto.

Questo vantaggio si dimostra facilmente. Una tenuta di Viti potate, per esempio, a due o tre occhi, che produce 60. Barili di Vino al prezzo di 21. lira per soma,

valutato a 7. crazie il fiaſco, rende lire 630. Potata poi più corta, e ad un occhio ſolo appena produrrà Barili 25. di Vino, i quali ſebbene di Vino migliore appena ſi potranno eſitare per lire 33$\frac{1}{3}$ la ſoma, che ſono crazie 10. per fiaſco, o ſieno per tutta la raccolta lire 420. in circa, la qual rendita non compenſa per neſſun verſo, nè il credito dell' Effetto, nè l' intereſſe del Proprietario; quando con poca ſpeſa, condizionati e fatti nelle forme da noi inſegnate i ſuddetti primi 60. Barili di Vino ſicuramente potrebbero venderſi le medeſime 10. grazie al fiaſco, e in vece di rendere al Proprietario le lire 420. verrebbero a rendere lire 1174.

Il Proprietario adunque a mio giudizio ſi deve Principalmente prendere tutta la cura per avere in origine una maggior quantità di Vino poſſibile in certi limiti, purchè non danneggi con ciò le Viti, e non ricavi un Vino troppo ſnervato; e poi per farlo, correggerlo, e rinvigorirlo deve mettere in Opera tutte le regole dell' Arte Vinaria, e della buona Fiſica, e dall' eſperienza ricavate, e qui-

vi

vi principalmente insegnate. Si consulti a questo proposito quanto è stato detto a pag. 175. e seguenti dove si parla del Vino prodotto dalle Viti coltivate sopra i Pioppi, in certe esposizioni e terre, alcuna volta generoso e gagliardo.

Ritornando ora al principiato discorso (a pag. 215.) del travasamento dei Vini dirò come il Vino bianco, che per altro in Toscana è rarissimo, avvicinandosi l'altra Vendemmia o sia l'altro anno, ovvero immediatamente dopo tal tempo della Vendemmia si travasa una seconda volta con lo stesso metodo che nella prima, con questa sola differenza, che adoprando lo zolfo gli se ne dà la metà meno.

In questo secondo travasamento non si deve cavare che il Vino molto chiaro, e quando comincia a comparir torbido, si deve tenere addietro, e mettere a parte. Nella susseguente Primavera si muta o si travasa per la terza volta, sempre con le stesse precauzioni, e lo stesso si seguita a fare per cinque o sei anni nell'istesse stagioni. In ciascuna muta il Vino diviene più terso, di

bel colore, e più vivace, e di gusto. Passato questo numero di anni si lascia il Vino per tre anni senza toccarlo, eccettuato che di tempo in tempo si riempie la Botte, e si rinnova la fasciatura di cencio, con la quale, si stiva il cocchiume. Questo cencio inzuppato di Vino facilmente prende l'acido, e facilmente servirebbe come di lievito per inacidire il restante. Intorno ai Vini rossi poi, quali sono generalmente i nostri, non vi è regola certa da assegnarsi, e quella che vi può essere si rileverà dalla pratica osservata nel Chianti, a Montepulciano, a Pomino, Carmignano, e altrove, quivi all' Articolo XXII. descritta, e secondo la natura medesima dei Vini ancora, ma più di tutto dall' esperienza che uno ne avrà fatta.

Il Vino che si mette a parte nei travasamenti non è in modo alcuno perduto, mentre dopo aver lasciato che anche questo depositi, si travasa, e servirà per la Famiglià, o per vendersi in Paese a ragione della sua bontà.

Se si desidera d'avere un Vino, che regga al gusto, ed all'esame dei più fini

co-

conofcitori, non bifogna nel riempire le Botti, fervirsi d' un Vino più giovane, o d' inferior bontà, ma bensì d' un Vino della stessa o miglior qualità, il quale si potrà sempre avere nelle grosse cantine, tenendo dei Botticini e vasi molto minori per tale effetto espressamente.

Tutte le volte poi che si fa questo riempimento di Botti, o di Botticini, bisogna lasciare escire il fiore, che si accumula all'imboccatura, con fare che il Vino trabocchi. Nel tempo poi che il Vino si muta può ad esso darsi artificiosamente qualunque odore gentile, che si voglia. Alcuni vi mettono in un sacchetto sospeso da un filo delle coccole di Ginepro, altri dei Garofani; e con questi odori si ajutano a reggere contro i cattivi sapori e odori; mentre il Vino se ha preso in principio odore e sapore buono, molto difficilmente prende di poi il cattivo. Vi si potrebbe anche aggiungere la superficialissima scorza d' Arancia, perchè prenda alquanto di gustosa amarezza, e soprattutto delle Pere cotogne o scorze loro tagliate, come al §. XXII. più distesamente insegneremo; dove più

altre

altre cautele da aversi, tanto nella Vendemmia, che intorno ai vasi da riporre e conservare il Vino, come anche della precisa e miglior maniera di tramutarlo torneremo a parlare, poichè ivi precisamente delle migliori pratiche tenute, o da potersi tenere, nel fare e conservare i Vini nostri terremo discorso.

§. XXI.

Di alcuni Vini dei Romani e dei Greci più accreditati negli antichi tempi, di alcune maniere da essi usate nel farli, e nel conservarli, e di alcuni vasi e misure a tale effetto dai medesimi Romani particolarmente praticate.

I Romani come c' instruisce Plinio erano molto premurosi di avere Vini squisiti, e molti in numero, o sia diversi per le loro qualità e sapori..

Tra i migliori si contavano il *Setino*, che nasceva sopra il Foro di Appio, oggigiorno luogo detto le *Case nuove*, o S. Donato, non lungi da Piperno; il *Cecubo* prodotto intorno al Golfo Amiclèo;

clèo; il *Falerno*, che si vendemmiava presso Capua, e del quale trovavasene il bianco, il rosso, ed il nero; il *Massico* prossimo al Falerno, austero e stomatico; il *Faustiano*, a sei miglia da Sessa; il *Gauro*, o *Gaurino*, che raccoglievasi da alcune colline intorno al Fiume *Iris*, ora detto il *Garigliano*; il *Surrentino*, e l' *Amineo* prodotti nel territorio che giace da Soriento fino al Monte di Somma o Vesuvio; il *Fondiano* presso Fondi; il *Caleno* prodotto vicino a Cuma, e presso al Fiume Vulturno nei Campi detti anticamente *Stellati*, il quale per sentimento di Antonio Agostini nei suoi Dialoghi era per bontà simile al Falerno, e stimato forse il migliore d' Italia; il *Signino* molto brusco; i Vini *Tarentini*, i *Servitiani*, i *Cosentini*, e quei di Tempsa, e di Babia, in Calabria; i *Thurini*, i *Lucani*, i *Lagarini*, i *Trebulani*, i *Caulini*, i *Trebellici*, e i *Trifolini* nella Campania; i *Pompejani* presso Pompej; il *Veterno*, o *Veliterno*; il *Nomentano*; lo *Spoletino*; il *Venafrano*; il *Regino* in Calabria; il *Tiburtino*, ottimo solamente quando era vecchio; il *Prenestino*; il *Sabino*; l' *Albano* presso Roma;

ma; i Vini *Mamertini* presso a Messina in Sicilia; i *Potulani*, i *Tauromitani*, i *Pretuzj*, e gli *Anconitani*. I *Palmesi* prodotti da un' Uva, che denominavasi Palma, e i *Cesenati*, altrimenti *Mecenaziani*. I Vini prodotti intorno a Cesena riscossero a Roma tal riputazione, che *Mecenate* soleva con essi imbandire le Mense nei suoi più lauti Conviti, onde secondo Cesare Ripa nella sua Iconologìa si acquistarono il nome di *Mecenaziani*, e di *Mecenatini*. I Vini *Retici*, considerati da alcuni antichi Scrittori poco meno dei Falerni, e dei quali secondo Svetonio dilettavasi fra gli altri berne Cesare Augusto, che nascevano nella Rezia inferiore, altrimenti detta Gallia Traspadana, alle radici dei monti presso Como e Verona; il *Pucino* nell' Istria; gli *Adriani* prodotti nel Golfo d' Adria; i *Latini*, o *Latinensi*, con i *Graviscani*, e gli *Statoniesi* sul Mare inferiore; i *Liguri*, o *Ligustici*, nel Genovesato; quei di *Luni* in Toscana; e specificatamente anche il Vino nostro *Fiorentino*.

Il Vino Fiorentino si trova espressamente rammentato anticamente in un Opu-

Opuſcolo tra le Opere di S. Cipriano Veſcovo Cartagineſe, il quale viſſe nel terzo ſecolo, e ſecondo gl' Iſtorici martirizzato gli anni di Criſto 250., dove ſi deſcrive una Cena Reale, e ſplendida, alla quale ſi fanno intervenire Adamo, Eva, Abelle, Noè, Mosè, Abramo, Iſacco, e tutti inſomma i Patriarchi e le Matrone del Vecchio Teſtamento; con Gesù Criſto, Marìa, S. Pietro, S. Paolo, S. Giovanni, S. Marta, S. Tecla, e tutti gli altri Santi della Nuova Legge ancora fino a quei tempi. Nella deſcrizione di queſta Menſa ſi nominano poſti davanti a diverſi di tali Convitati più generi di ſquiſiti Vini, e tra queſti quello ancora di *Firenze*.

Alcuni vogliono che tale Opuſcolo ſia apocrifo, e non da attribuirſi a quel Santo Veſcovo, perchè non vi è mantenuta la debita decenza per quei Venerabili ſoggetti, ivi meſſi come in Commedia, e perciò credeſi piuttoſto produzione di un qualche bell' Ingegno, a cui piaceſſe molto il Vino, e aveſſe intiera notizia dei Vini anche noſtri; ma non per queſto laſcia tale Opuſcolo di eſſere

an-

antichiſſimo, e molto ſtimabile, per la notizia che racchiude riguardo ai Vini, i quali vi ſi nominano, e particolarmente per la menzione fattavi del Vino noſtro di Firenze, erudizione al propoſito noſtro intereſſantiſſima, e che merita di eſſer qui per diſteſo riportata. Trovaſi queſta nelle dette Opere di S. Cipriano ſtampate a Parigi nell'anno 1607. *apud Sebaſtianum Nivellium via Jacobæa* a pag. 598. ove al n. 5. ſi legge quanto appreſſo.

Sed quoniam aliquot genera Vini habebant (intellige diſcumbentes) Paſſum bibebat Jeſus, Marſicum Jonas, Surrentinum Pharao, Pellinum Adam, Gaditanum Moyſes, Creticum Iſaac, Adrianum Aaron, Arbuſtinum Zaccheus, Arſineum Thecla, Albenſe Joannes, Campanum Abel, Signinum Maria, Florentinum Rachel.

Il Vino *Paſſo* degli Antichi era fatto di Uve lungamente appaſſite al Sole, e forſe ſarà ſtato poco diverſo dal preſente Vino di Cipro (Vedi il §. XXIII.) ſe ſpecialmente era ſtato lungamente conſervato ſotto terra, come gli Antichi coſtumavano fare d'altri Vini ancora.

Da queſta notizia ſi rileva inoltre

che

che l' Autore, portato forse per i Vini dolci e di gran sapore, considerò il *Passo* per il Vino migliore e più stimabile, avendolo assegnato a Gesù Cristo: e se buono realmente era come il buon Cipro, non era certamente di cattivo gusto. Secondariamente si vede che d' una bontà simile o poco inferiore dovette stimare il *Vino Fiorentino*, avendolo assegnato a Rachelle, la più bella, splendida, e celebre Donna del Vecchio Testamento.

Tra i Vini poi Francesi antichi s' incontrano celebrati quei di *Marsilia*, e di *Biterra*; e fra quei di Spagna i *Luletani*, i *Tarraconesi*, i *Lauronesi*, e quei di *Majorica*, e di *Minorica*.

Tra quelli di Grecia, e dell' Asia minore, sono particolarmente nominati appresso gli Antichi quello di *Scio*, ed in specie quello detto *Arvisio*, quello di *Samo*, e di *Thaso*, il *Clazomeno*, lo *Tmolito*; dopo questi il *Rodio*, il *Lesbio*, i Vini *Sicionii*, i *Cipriotti*, i *Telmestici*; quei di *Baruti*, di *Tiro*, e di *Sebennito*; il Vino *Ippodamanzio*, il *Mistico*, il *Cantharito*, il *Protropo*, lo *Guidio*, il *Catacecaumenita*, il *Petrita*, il *Meonio*, e l' *Efe-*

sio,

ſio; il *Talaſſomeno*, il *Pramnio* nelle adiacenze di Smirne; il *Maroneo* in Tracia; l' *Apamèo*, e più altri d' Aſia, particolarmente della Sorìa, della Cilicia, e della Natolìa, che rammentati ſono da Atenèo, da Plinio, e altri Autori, i quali per brevità non ſi rammentano.

Molti di queſti antichi Vini erano eccellenti di lor propria natura, e per la diligenza e arte con la quale erano fatti, ma la maggior parte acquiſtavano la loro maggior perfezione dal tempo.

Alcuni Vini delle ſpecie ſoprammentovate erano fatti con Uve le quali abbondavano di flemma, e di particelle ſottili, e delicate, e queſti erano della Claſſe detta dai Greci *Oligophora*, e dai Latini *Tenuicia*, o *Paucifera*, i quali ſi conſervavano mediante l'aria freſca, o fredda, ed al caldo inacidivano. Al contrario altri fatti d' Uve mature, e di ſugo o moſto più denſo, e carico di particelle ſulfuree concentrate, e fiſſate dall' evaporazione procurata delle parti aquee, i quali dicevanſi dai Greci *Polyphora*, e dai Latini *Multifera*, e *Vinoſa*, divenivano gagliardi e più ſpiritoſi al caldo, il quale

le dilatava e metteva in moto le particelle loro sulfuree, delle quali originalmente abbondavano.

Plinio in fatti c' informa che i Romani accomodavano i Vini del primo genere in Botti collocate in loggiati, o in altri luoghi coperti a tramontana, e quei del secondo, cioè i vigorosi e spiritosi, gli mettevano all' aria aperta, esposti alla pioggia, al Sole, ed a tutte le ingiurie dei tempi. Quelli poi d' una forza mediocre tenevanli affatto al coperto, e i deboli gli mettevano sotto terra.

Galeno nel suo Lib. degli *Antidoti* Cap. 3. e nel Trattato dei Vini, che viene ad esso attribuito, dice che i Vini detti *Polyphora*, o gagliardi, erano conservati due o tre anni in luoghi freschi, ma che se venivano lasciati di più, e non erano fatti passare in luoghi più caldi, come era solito il praticarsi in Affrica, facilmente inacidivano.

In questa maniera i Popoli dell' Asia, egualmente che i Greci ed i Romani, acquistarono l' arte di fare dei Vini, che si conservavano lungamente.

Plinio stesso ci dice che a suo tempo

vi erano dei Vini, che vantavano cento e più anni dacchè erano ſtati fatti, i quali per tal motivo erano sì denſi, che avevano acquiſtata la conſiſtenza di miele, e non ſi potevano bere ſenza eſſere ſciolti e allungati con l' acqua: egli ſoggiunge, *quo generoſius eſt Vinum, eo magis vetuſtate concreſcit*: la qual coſa ſi verifica oggigiorno nei Vini di Spagna. L' addenſamento però o ingroſſamento di queſti di Spagna è più naturale, e meno ſtraordinario di quelli d' Aſia, dei quali ci parla Galeno nel ſuo Lib. della *Reſpirazione*, i quali eſſendo meſſi in gran Vaſi, e ſoſpeſi preſſo al fuoco nei focolari, acquiſtavano per l' evaporazione dell' umido la conſiſtenza quaſi d' un ſale.

Ciò che dice Ariſtotile dei Vini d' Arcadia eſpoſti al fuoco, d' intorno al focolare, moſtra certamente più ſingolarità: *ita exiccatur in utribus, ut deraſum bibatur*.

I Romani preparavano e facevano generalmente i loro Vini nella ſeguente maniera. Prendevano il moſto, ch' era ſtato ſpremuto dalle Uve, e lo mettevano in un Tino di legno con le do-

ghe

ghe fermate con cerchi pieghevoli; dopo che il Vino aveva fermentato il tempo neceſſario per ſeparare le più groſſe impurità, ſi eſtraeva dal Tino, e mettevaſi nelle Botti, dove tuttavìa continuava a fermentare, e per ajutarlo a depurarſi vi meſcolavano del geſſo, della calcina, o della creta, o dell' arena di marmo, o della pece, o del ſale, o della ragia, o della feccia di Vino nuovo, o dell' acqua di mare, o della mirra, o dell' erbe aromatiche, ſecondo che ſtimavano a propoſito, e ſecondo il coſtume di alcuni particolari territorj. Queſta accomodatura era da loro chiamata *Conditura Vinorum*.

I Romani generalmente mettevano a bollire il moſto nel Tino, e non le Uve come facciamo noi, onde per una parte non lo facevano diverſamente da quello che ſi fa comunemente nella Francia, mentre ſpremevano il moſto dalle Uve per mezzo del torchio o ſtrettojo; almeno tal coſa la coſtumavano ſempre a riguardo dei Vini migliori, come di ciò a ſufficienza ci rende Orazio ininformati: *Cæcubum, & praelo domitum*

Caleno = Tu bibes Vinum ..... Carm. 1. *Od. XX.*

Lasciavano il Vino nella Botte fino a Primavera, ed alcuni ve lo lasciavano fino a due e tre anni, secondo la natura del Vino, o del Paese, dopo di che lo estraevano, e mettevanlo in vasi di terra internamente spalmati di pece, notandovi di fuori il nome del luogo, dove era stato prodotto, e quello pure del Console, sotto il Consolato del quale era stato fatto.

Dissolve Frigus ligna super foco
Large reponens: atque benignius
Deprome quadrimum Sabina
O Thaliarche Merum dyota.

Hor. Ode IX. Lib. I.

Est mihi nonum superantis annum
Plenus Albani cadus.

Idem Lib. IV. Od. XI.

O nata mecum Consule Manlio

Idem (a).

I La-

(a) *Testa scilicet vel Amphora Vini, quam idem alloquitur* Lib. III. Od. XXI.

I Latini ſolevano chiamare queſto conſueto travaſamento dei loro Vini, traſportandoli dalle Botti in vaſi di terra cotta, *diffuſio Vinorum*; ovvero in altra maniera e fraſe, *Vina diffundere*.

Avevano i Romani diverſe ſorti di vaſi per il Vino, ma comunemente e frequentemente di due ſoli facevano uſo, e queſti erano l'Anfora, e il Cado.

L' Anfora: *Amphora*: conteneva due Urne, ed a peſo libbre ottanta di liquido; e per capacità era eguale al Cado, ſennonchè era diverſa per la figura, mentre ſecondo il Pancirolo, il Beverino, e altri, ſi vuole che l'Anfora foſſe di figura quadrata, laddove il Cado era di figura conica, o turbinata, e per conſeguenza molto ſimile ai noſtri Orci, o Coppi. La ſuddetta Anfora ſi prolungava poi in un collo lungo e ſtretto, e poſtovi il Vino ſi chiudeva col ſughero, e con la pece, come ſi rileva dallo ſteſſo Orazio nel terzo dei Carmi Ode VIII. ove ſi legge: *Corticem adſtrictum pice dimovebit Amphorae fumum*.

Tanto poi ripoſto il Vino nelle Anfore, che nei Cadi ſi cuſtodiva e conſer-

Q 3 vava

vava per numero grande di anni, e non di rado in questi vasi si sotterrava, secondo il costume ritenuto anche fino al giorno d'oggi nell'Isola di Cipro, e vi scrivevano sopra, come avanti si è detto, non solo il nome del Vino, ma gli anni ancora del Consolato in cui si poneva sotto terra.

Discesi quivi a parlare di questi vasi, non credo chè sarà una digressione troppo aliena e inutile se di più altri vasi e misure, delle quali servivansi i Romani per i liquidi, e precisamente per misurare il Vino, verremo a parlare, giacchè in più luoghi di queste misure, e di questi vasi ne sarà fatta menzione, e perchè maggiormente se ne conosca il rapporto con i moderni, e ne risulti l'utile che si richiede. Lo stesso ancora faremo dei vasi e misure per lo stesso fine adoperate nella Francia, e appresso di noi in Toscana, nei seguenti Articoli, nei quali dei Vini di questi Paesi si ragionerà specificatamente.

La misura maggiore che i Romani avessero per misurare i liquidi era il Culeo, da essi detto *Culeus:* che conte-

teneva 20. Anfore, ed e peso 1600. libbre, ed equivaleva a due Cori. Perciò il *Corus* dei Latini considerar si deve di libbre 800. dimodochè esso Coro corrisponderebbe propriamente a ciò che noi diciamo *Botticella*, e il Culeo alla *Botte*, sebbene per esprimere quegli la massima misura in genere, destinata a Vino, e corrispondente specificatamente a quel Vaso detto da noi *Botte*, si servivano del termine *Dolium*, che molte volte era appunto o di poco diversa capacità del Culeo, e dicevasi da essi *Dolium Culeare*, altre volte poi per la metà maggiore, e nominavasi *Dolium sesquiculeare &c.* Rigorosamente però il Dolio, come anche altre loro misure, come il Cado, e il Congio, non erano di una misura sempre certa e costante. Il Dolio, o Culeo che aveva due manichi, per potersi meglio prendere, con Greco vocabolo fù detto *Dyota*.

Il Coro, *Corus*: che conteneva, o stimavasi contenere 800. libbre di liquido, era la metà del Culeo sopraddetto.

Il Modio, *Modius*: era la terza parte dell' Anfora, e la sesta del Medimno.

Conteneva 16. Sestarj, o 32. Emine, e per conseguenza 26. libbre e due terzi di acqua, o di Vino. Il Modio era misura anche degli aridi, come per esempio del Frumento, ma questo era di diverso peso o valore, cioè non conteneva che sole 20. libbre di tali materie.

I Francesi pure hanno fra le loro misure il Modio *Muid*, che noi direbbamo *Moggio*, tanto per misurare gli aridi, che i liquidi; ma il Modio dei Francesi è molto diversa misura dal nostro Moggio, e dal Modio dei Latini o antichi Romani, come a suo luogo, parlando delle misure Francesi, Articolo XXIII. in fine, si potrà meglio intendere.

L' Urna, *Urna*: era la metà dell' Anfora; conteneva quattro Congj a peso Libbre 40.

L' Anfora, *Amphora*: equivaleva a due Urne; a peso libbre 80.

Il Congio, *Congium*: dividevasi in sei sestarj; a peso libbre 10. simile appunto al Congio costumato in Inghilterra, e in Scozia, dove si dice di libbre 8. ma commecchè la libbra dei liquidi, e par-

particolarmente del Vino, tanto a Londra che in Scozia, si considera once 15. in 16. e la Romana era, ed è ancora, d'once 12. la misura torna appunto la stessa.

Il Sastario, *Sextarium*: conteneva due Emine, ovvero quattro Quartarj; ed a peso una libbra e once 8. o sieno once 20. e secondo il P. Mabillon *Annal. Benedict.* Tom. 2. si computava, o divideva in sei Tazze, o Ciotole. Tanto il Sestario, che la libbra dividevasi in 12. parti eguali, dette Ciati, e dal numero di tali parti o Ciati, che contenevano i loro Calici o Bicchieri, dicevansi dai Romani *Trientes*, *Quadrantes*, *Sextantes &c.*

Anche i Francesi hanno un Sestario *Septier*, che appresso a poco corrisponde a questo Romano, ma ne hanno un altro, come a suo luogho s' intenderà, costumato dai misuratori o stimatori di Vini all' ingrosso, e molto maggiore, contenendo esso di liquido libbre 16. di sedici once per libbra.

L' Emina, *Hemina*: equivaleva a due Acetabuli, o sia alla quarta parte del Sestario; ed a peso once 5. di liquido.

L' Ace-

L' Acetabulo, *Acetabulum*: così stato detto dall' essere stato destinato un tempo per misura venale dell' Aceto; era equivalente a mezzo Quartario, conteneva un Ciato e mezzo, e pesava once due e mezzo.

Il Ciato, *Cyathus*: dividevasi in 4. Ligule, o sia equivalente era alla XXII. parte del Sestario, e per conseguenza eguale al peso d' un' oncia e 4. sesti: ovvero a denari 40. secondo il Beverino, e altri; ma secondo M. Dupinet a once due.

La *Ligula* fu detta *a lingua*, e significò un tempo la stessa cosa che Cucchiajata, o sia il peso di 10. denari di liquido a peso; indi particolarmente dai Medici Romani fu valutata e determinata per la quarantottesima parte del Sestario, o sia per la quarta parte del Ciato, come tale anche la valuta Columella nel lib. XII. Cap. 21.

La maggior parte di queste notizie sono state ricavate dai più celebri e accurati Autori, che delle misure, pesi, e vasi antichi abbiano trattato, quali sono il Beverino *De ponderibus, & mensuris Antiquorum*. Il P. Montfoaucon *l' Antiquité expli-*

expliquée. E l' Arbuthnot *Tabulae antiquorum nummorum, mensurarum, ponderum &c.*

Nei soprammentovati due vasi, adunque unicamente *Anfora*, e *Cado*, usavano i Romani di tenere e custodire i loro Vini, e questi ripieni che gli avevano e ben serrati, gli trasportavano e gli collocavano comunemente in una stanza esposta a mezzo giorno nell' ultimo piano della Casa: e questa stanza destinata a conservare il Vino ne' Vasi, chiamavasi da essi *Apotheca*.

Era ciò praticato da essi, acciocchè i Vini mediante il calor del Sole svaporassero l' umidità superflua, della quale potesse essere imbevuti, e per questo medesimo fine gli esponevano alcuna volta al calor del fuoco, acceso in una stanza o stufa sottoposta, ed introdotto per via di canali nel luogo dov' era collocato e custodito il Vino; questi Vini si potevano conservare anche per lo spazio di 200. anni, acquistando per il calore, come lo avverte Plinio, una consistenza di Miele; cosa rilevata anche da Marziale nel Libro decimo dei suoi Epigrammi,

Epig.

Epig. 36. e come usata ai suoi tempi particolarmente a Marsilia, avendo ivi detto: *Massiliae quidquid fumaria cogunt, accipit aetatem quisquis ab igne Cadus*.

Questo Vino ridotto denso nella sopraccennata maniera, per renderlo potabile lo scioglievano con l' acqua tiepida, ed indi lo colavano a traverso di una tela, la qual manifattura da loro dicevasi in latina maniera *Saccatio Vinorum*; ed a questo volle alludere lo stesso Poeta Marziale dicendo *Turba sollicito transmittere Cæcuba sacco*. La qual colatura però adopravasi soltanto a riguardo dei Vini più impuri, come si pretende che fosse il Vino Cecubo, non già a riguardo degli altri. Il Massico per esempio, ch'era dell' istessa natura riguardo al divenir denso e potersi conservar lungamente, quando si voleva ridur fluido e beversi, si metteva per una notte all' aria scoperta, come Orazio ne fa testimonianza dicendo.

Massicati Caelo supponas Vina sereno,
Nocturna si quid crassi est, tenuabitur aura.

Se specificatamente avessi voluto parlare di tutti i diversi Vini degli Antichi, per la diversa maniera da essi tenuta-

ta-

ta nel farli e prepararli, e precisamente di quelli detti secondarj, tanto semplici che composti, e tanto crudi, che cotti, troppo certamente riescito sarei prolisso, cosicchè di essi poche parole soggiungerò, e chi dei medesimi ne desiderasse più ampia notizia potrà ricorrere a diversi Autori che ne trattano, ed in particolare a Plinio, Columella, Catone, Galeno, e sopra a tutti gli altri a Andrea Baccio nella sua più volte citata Opera *De Naturali Vinorum Historia* Lib. VII. Romae 1596. in fol. e a Dioscoride col suo eruditissimo Commentatore Andrea Mattioli. Gli Antichi egualmente che noi facevano dei Vini secondarj crudi, o *Acquerelli*, come il *Vinum raspatum*, detto Raspato anche oggigiorno in qualche luogo dell' Umbria dal sapore dei raspi che riteneva, e detto nella Marca *Acquaticcio*; I Romani con proprio vocabolo lo addimandavano *Lora*, ed i Greci *Deuteria*, e servivansene per darlo ai Servi, o bassa Famiglia, come da Catone e altri chiaramente si rileva.

Fra i secondarj poi cotti meritano d'

esse-

essere avvertiti il *Defruto*, e la *Sapa*, che annoverati si trovano fra i Vini *Passi*, sebbene diversi dai *Passi* legittimi, perchè questi erano fatti con Uve prosciugate al Sole, o ad un calore di forno, e il *Defruto*, e la *Sapa* consistevano in mosto cotto, e molto diminuito nella quantità del suo peso, o parte fluida, mediante l' evaporazione prodotta dal fuoco.

Defruto, *Defrutum*, dicevasi da essi il Vino cotto fino alla riduzione di due terzi, o fino alla metà ancora del mosto; e *Sapa* qualora era cotto di vantaggio e ridotto ad un solo terzo, o quarto del fluido totale o del mosto, che avevano messo a cuocere. Un Vino così cotto fù detto da alcuni antichi Medici Sirèo, *Siraeum*, e dai Greci secondo Dioscoride *Hepsema*.

A proposito della varietà e quantità dei Vini diversi, ch' avevano gli antichi Romani, Plinio che accinto si era a volerne fare l' Istoria, ne nomina soltanto un certo numero, e quindi nella seguente maniera si esprime nel Cap. I. del Lib. XIV. *Nulla pars est difficilior tractatu, aùt numerosior, & de generibus singulis*

gulis differere immensum & inesplicabile est. &c.

Due soli sono probabilmente i Vini moderni, che ai medesimi dell'antico tempo Romano corrispondano, o poco a quelli diversi o cangiati sieno oggigiorno. Questi al parer mio sono il *Falerno*, ed il potente Vino *Surrentino*, o sia di Soriento, di cui Plinio il Naturalista parla al Cap. 11. del Lib. XIV. dicendo che nasceva da Sorrento fino al Monte di Somma, presentemente il Vesuvio.

Riguardo al Falerno giova quì sapere, che anco presentemente in alcuni luoghi intorno al Fiume Vulturno, poco lontano da Capua, si fa una specie di Vino, che dai Paesani chiamasi ancora Falerno, stimabilissimo per le sue qualità, e non inferiore certamente al Falerno antico. Questo moderno si accosta molto nel colore al Vino bianco comune, se non che partecipa assai d'un certo bellissimo color roseo, che dal bianco, e da molte altre specie lo rende subito distinguibile e diverso; in oltre è assai gagliardo, ma insieme soave, ed ha la prero-

rogativa di poter esser serbato più anni senza che perda nessuna delle sue lodevolissime qualità.

Il secondo, che dicesi *Surrentino*, è senza dubbio la presente *Lacrima di Napoli*, specie di Vino rosso, anzi quasi nero, che si produce dalle Vigne coltivate ai piedi del Monte Vesuvio; e questo probabilmente deve esser migliore di quello, che si raccoglieva anticamente tanto lodato da Orazio, da Catullo, e da tanti altri Poeti e Scrittori di quell' aureo secolo; poichè oggidì sotto il nome di *Lacrima* del *Vesuvio*, e volgarmente *Lacrima di Napoli*, non entrano i Vini de' luoghi più bassi e lontani dal Monte di Somma verso Soriento; mentre negli antichi tempi tutti i luoghi egualmente intorno a Soriento, ed in poca lontananza da detto Monte somministravano il Vino detto Surrentino: e perchè non erano ancora successe tante eruzioni del Vesuvio, le quali assaissimo possono aver migliorato questo Vino, il quale presentemente può dirsi eccellente essendo molto sostanzioso, gagliardo, aromatico, e insieme gustoso e dolce.

A que-

A questo si può aggiungere la *Lacrima bianca del Vesuvio*, o sia *Greco del Vesuvio*, che corrisponde all' *Amineo Napoletano* degli Antichi, del quale disse il Poeta: *Sunt & Amineae Vites, fortissima Vina*. Di quest'*Amineo* gli Antichi ne avevano tre diverse sorti, cioè il *Siciliano*, quello di *Bitinia* fatto presso Nicomedia, ed il terzo presso *Napoli*.

Il Vino, detto Greco dagli Antichi, veniva portato dall' Isola di *Metelino*, anticamente *Lesbo*, o da *Tasia*, o da *Coo*, o da *Rodi*. Di questo Vino Greco eravi il *puro*, o *perfetto* nominato da Catone, da Plinio, e da Columella, ed il *falso* nominato da Celso nel Lib. III. allungato con l' acqua di Mare, come più distesamente all' Articolo XXIII. dove si tornerà di bel nuovo a parlarne, s' intenderà.

Le specie di Greco, che non appartengono al Vesuvio, ma sono prodotte in luoghi distinti, sono il Greco di *Somma*, quello di *Trocchia*, quello di *Nola*, e quello di *Massa* del Vesuvio, che tutti sono eguali, tanto in natura, come in bontà.

Vi è poi il *Greco* di *Resina*, meno

grato; il *Greco* di *S. Anastasio*, più grosso, ed offensivo dello stomaco; il *Greco* di *Ottajano*, leggiero e soave; il *Greco* della *Torre*, dolce e stomatico; il *Greco* di *Posilipo*, leggiero, grato, e durevole; ed il *Greco d' Ischia*, di doppia qualità, asciutta l' una, e dolce l' altra, ambidue ottime specie, e forse sopra tutte quante le altre sopra nominate.

ERRATA CORRIGE.

a pag. 13. *aggiungasi*
Abbiamo da Plinio che la bevanda comune dei Francesi era a suo tempo la Birra. Cap. 7. Lib. XVIII.

a pag. 92. verso 22.
grossi ——— meno grossi

a pag. 177. verso 16.
Covore ——— *solove*

Gli altri errori essendo di meno importanza gli correggerà il Cortese Lettore.

SOMMARIO

DEGL' ARTICOLI E PRINCIPALI COSE, COMPRESE IN QUESTO VOLUME.

Artic. X.

Artic. X. *Terza causa l'aver voluto accrescere la quantità del Vino in estimazione con Uve e mescolanze di Vini non originali di quella qualità, che gli hanno resi inferiori, facilmente alterabili, e non durevoli* pag. 28.

Artic. XI. *Quarta causa le stesse mescolanze e allungature fatte per sete di guadagno dai Mercanti, a scapito della qualità, e durata, inviandoli in esteri Paesi* pag. 28.

Artic. XII. *Quinta causa il dispendio e le maniere con le quali si spediscono fuori di Stato, soggette a dei danni* pag. 29.

Artic. XIII. *Compensi e ripari per ovviare ai mali nominati sotto l' Art. VIII.* pag. 30.

Artic. XIV. *Per rimediare alla Causa seconda Artic. IX.* pag. 32. *più distesamente descritti all' Artic. XVII. e seguenti* pag. 35.

Artic. XV. *Provvedimenti che rimediano alla causa in terzo luogo accennata Artic. X.* pag. 33. *più minutamente esposti negli Artic. XXIV. e XXV.*

Artic. XVI. *Rimedj appartenenti alle cau-*

Artic.

tempi antichi, e di varie maniere da essi praticate nel farli, e nel conservarli pagina 234. *e seguenti* = *Del Vino antico Fiorentino* pag. 236. = *Delle misure e Vasi costumati per Vino dai Romani pag.* 245 = *Del Vino Surrentino, o antica Lacrima del Vesuvio* pag. 256.

I L F I N E.



